

Kaffee-Macarons mit Verpoorten Original Eierlikör-Ganache

Zutaten

für ca 30-40 Kaffee-Macarons:

100 g Eiweiß (ca.3-4 Eiweiß)

1 Prise Salz

30 g Zucker

200 g Puderzucker

100 g gemahlene Mandeln

20 g Backkakao

2 Kaffeelot gemahlenes Kaffeepulver

für die Eierlikör-Ganache:

100 ml Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g weiße Schokolade



Zubereitung

Den Puderzucker, den Backkakao, die gemahlene Mandeln und das Kaffeepulver in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Siebes zu einem feinen Puder sieben. Das funktioniert gut mit einem Esstöffel.

Die Eier trennen, und 100 g Eiweiß abmessen. In eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen-Aufsatz einer Küchenmaschine leicht schaumig schlagen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Immer weiter schlagen, bis der Eischnee genügend Stand erhält und sich feine Nasen ziehen lassen, wenn man mit einem Esstöffel darüber streicht.

Das Mandel- Puderzucker-Kakao-Gemisch mit Hilfe eines Schneebesens langsam unterheben.

Die Macarons-Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche gleichmäßige Kreise spritzen.

Die Macarons 20 Minuten ruhen lassen. Dann den Backofen auf 140°C Ober-Unterhitze vorheizen. Wenn der Backofen vorgeheizt ist, die Bleche nacheinander ca. 13-15 Minuten backen. Die Macarons vollständig auskühlen lassen. Die Macarons-Hälften lassen sich in einer gut verschließbaren Dose sehr gut aufbewahren.

Für die Ganache die Sahne und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Schokolade in Stücke brechen und in die heiße Masse geben, mit einem Schneebesen gut verrühren, bis sich alle Stückchen gelöst haben. Die Ganache vollständig auskühlen lassen. Die Ganache über Nacht in den Kühlschrank stellen und die Macarons am nächsten Tag befüllen.

Am nächsten Tag die Ganache kurz aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sternentülle geben. Immer auf eine Macaronshälfte etwas Ganache spritzen und mit einer zweiten Hälfte bedecken. Fertig gefüllte Macarons am Besten sehr frisch verzehren.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Kaffee-Macarons mit Verpoorten Original Eierlikör-Ganache](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (1/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Kaffee-Macarons mit Verpoorten Original Eierlikör-Ganache

Ich zeichne mir die Größe der Macarons immer mit Hilfe eines Teelichtes auf dem Backpapier vor - so werden alle Macarons sehr gleichmäßig.

[Link zum Rezept: Kaffee-Macarons mit Verpoorten Original Eierlikör-Ganache](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (1/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de