

# festliche Eierlikör-Macarons mit Verpoorten Original

## Zutaten

für die Macaronhälften:

90 g Eiweiß, von etwa 3 Eiern

25 g Zucker

1 Prise Salz

110 g gemahlene Mandeln

200 g Puderzucker



für die Füllung der Macarons:

200 g gehackte Schokolade

75 ml Sahne

25 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 g Butter

50 g Puderzucker

## Zubereitung

Puderzucker und gemahlene Mandeln sieben. Anschließend Eiweiß und Salz aufschlagen und den Zucker langsam dazugeben und solange schlagen bis die Masse schnittfest ist. Die Mandelmasse vorsichtig unterheben. Jetzt die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf einem Backblech gleichmäßige Haufen spritzen. Nun die Macarons 40 Minuten bei 120°C backen.

Nach dem Backen müssen die Macaronhälften auskühlen. In der Zwischenzeit die Buttercremefüllung zubereiten. Dazu die Sahne aufkochen und über die gehackte Schokolade gießen, sodass sie schmilzt. Inzwischen die Butter mit dem Puderzucker schaumig aufschlagen und die Schoko-Sahne einrühren. Nochmals gut aufschlagen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben.

Nun die Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Nun noch die Hälfte der Macaronkekse mit der Buttercreme bestreichen und die restlichen Hälften daraufsetzen.

Bon Appetit!

## Leser-Tipp

Die Buttercreme kann mit verschiedenen Aromen variiert werden. Dazu z. B. verschiedene Schokoladensorten testen.

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

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)