

Osterrezepte mit Eierlikör - Oster-Macarönchen mit Verpoorten-Pistazien-Creme

Zutaten

Macaron-Masse:

- 185 g Puderzucker
- 185 g gemahlene Mandeln
- 30 g Kakao
- 200 g Zucker
- 150 g Eiweiß

Eierlikör-Pistazien-Buttercreme:

- 100 g Butter
- 65 g Puderzucker
- 60 g gemahlene Mandeln
- 25 g gehackte Pistazien
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

1. Für die Macarons den Puderzucker mit den Mandeln und dem Kakao in einer Mühle fein mahlen und anschließend sieben.
2. Den Zucker mit 50 ml Wasser zum Kochen bringen. Die Temperatur messen.
3. Die Hälfte des Eiweißes (75 g) steif schlagen. Hat die Zuckerlösung 118 °C erreicht, diese vom Herd nehmen und vorsichtig und sehr langsam unter ständigem Rühren zu dem Eischnee gießen. Weiterschlagen bis die Masse nur noch lauwarm ist.
4. Das restliche Eiweiß (75 g) mit der Mandel-Kakao-Mischung gründlich vermengen. Nach und nach den Eischnee unterheben bis eine homogene Masse entstanden ist.
5. Die Macaron-Masse in einen Spritzbeutel füllen und je nach gewünschter Größe auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.
6. Bei 170 °C (Umluft) 10-12 min backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
7. Für die Buttercreme die Butter leicht erhitzen und cremig rühren. Den Puderzucker zugeben und schaumig schlagen. Die Mandeln, Pistazien und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und gut verrühren.
8. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Hälfte der Macaron-Schalen spritzen. Je eine noch leere Schale daraufsetzen und leicht zusammendrücken.

Leser-Tipp

Macarons in einer gut verschließbaren Dose im Kühlschrank aufbewahren!

[Link zum Rezept: Osterrezepte mit Eierlikör - Oster-Macarönchen mit Verpoorten-Pistazien-Creme](#)