

# cremig-knusprige Himbeer-Verpoorten-Macarons

## Zutaten

für ca. 15 Macarons mit Eierlikör-Creme:

Eierlikör-Creme:

250 ml Milch

½ Vanilleschote

6 Eigelb

125 g Zucker

50 g Speisestärke

10 g Mehl

50 g Butter

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Macaron-Masse:

200 g Mandeln, gemahlen

200 g Puderzucker

50 ml Wasser

200 g Zucker

150 g Eiweiß

rote Lebensmittelfarbe

Außerdem:

kernlose Himbeer-Konfitüre

ca. 500 g Himbeeren

Litschis aus der Dose



## Zubereitung

1. Für die Eierlikör-Creme Vanilleschote auskratzen. Das Mark und die Schote mit der Milch einem mittelgroßen Topf aufkochen. Zugedeckt ziehen lassen.
2. Das Eigelb mit dem Zucker, der Stärke und dem Mehl cremig schlagen.
3. Langsam und unter ständigem Rühren die heiße Milch zu dem Eigelb geben. Zurück in den Topf geben und erneut unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen.
4. Vom Herd nehmen und die in Stücke geschnittene Butter einrühren. Etwas abkühlen lassen. Anschließend den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.
5. Für die Macaron-Schalen Mandeln und Puderzucker mischen und fein mahlen. Anschließend sieben.
6. Den Zucker zusammen mit dem Wasser unter Rühren aufkochen. So lange bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis der Sirup 118 °C erreicht hat..

[Link zum Rezept: cremig-knusprige Himbeer-Verpoorten-Macarons](#)

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

## cremig-knusprige Himbeer-Verpoorten-Macarons

7. Die Hälfte des Eiweißes (75 g) steif schlagen. Den heißen Sirup langsam zu dem Eischnee gießen, dabei weiter schlagen. Weitere 10 min schlagen bis der Eischnee abgekühlt ist. Diesen mit der Lebensmittelfarbe rosa einfärben.

8. Die andere Hälfte des Eiweißes (75 g) in die Mandel-Puderzucker-Mischung rühren. Anschließend den Eischnee unterheben.

9. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und ca. 5 cm große Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Bei 170 °C ca. 10-12 min backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

10. Die Eierlikör-Creme einmal aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Litschis abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

11. Die Macaron-Schalen dünn mit Himbeer-Konfitüre bestreichen. Himbeeren im Kreis auf eine Schale setzen. Die Creme in die Mitte des Himbeer-Kreises und zusätzlich sternförmig zwischen die Himbeeren spritzen. In die Mitte (auf die Creme) Litschi-Streifen legen und eine zweite Macaron-Schale daraufsetzen. Genauso weiterverfahren. Ergibt ca. 15 Macarons.

### Leser-Tipp

Wer es nicht so süß mag, nimmt einen weniger süßen Fruchtaufstrich.

[Link zum Rezept: cremig-knusprige Himbeer-Verpoorten-Macarons](#)

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)