

Muttertag Macarons

Zutaten

für die Macarons:

90 g Eiweis (ca. 3 Eier)

25 g Zucker

1 Prise Salz

100 g gemahlende Mandeln

200 g Puderzucker



für die Erdbeer-Eierlikörcreme-Füllung

6 Erdbeeren

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Gelatine

1 Vanillezucker

200 ml Sahne

für das Icing:

1 Eiweis

200 g Puderzucker

1 Spritzer Zitrone

Zubereitung

Puderzucker und die Mandeln 1-2 mal gut durchsieben, große Teile in einer Kaffemühle klein mahlen. Eiweiß mit dem Salz kurz schlagen und dann mit dem Zucker vermengen, nun solange schlagen bis die Masse schnittfest ist. Danach die Mandelzuckermasse unterheben (!!), nun solltet ihr eine dickflüssige Masse haben, dies kann jetzt auch gefärbt werden. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und gleichmäßig ca 4cm große Tupfen auf das Blech spritzen. Die Tupfer müssen jetzt ca 50 min. ruhen und dann alles bei Heißluft 140° ca 15 min. in den Ofen.

Die Erdbeeren mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und der Gelatine pürieren und aufkochen lassen. Das Ganze über Nacht erkalten lassen. Am nächsten Tag alles nochmal in kleine Stücke pürieren. Die Sahne mit dem Zucker aufschlagen und dann die pürierten Stücke mit reinwerfen. Sollten die Stücke noch zu groß sein ruhig nochmal mit dem Pürierstab in die Sahne rein. Am Schluss noch einen kleinen Tropfen rote Lebensmittelfarbe rein tun dann siehts auch noch lecker aus. Die Creme wird jetzt zwischen zwei Macaronshälften gespritzt.

Das Icing geht ganz schnell Eiweis aufschlagen Puderzucker rein sieben und zum Schluss der Spritzer Zitrone dazugeben. Das Icing so lange schlagen bis ihr mit der Konsistenz zufrieden seid, dann könnt ihr kleine Herzen auf die Macarons spritzen. Keine Sorge das Icing wird nach ein paar Stunden fest und euch zerläuft nicht.

Viel Spaß beim nachmachen.

[Link zum Rezept: Muttertag 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

Muttertag Macarons

Leser-Tipp

Super Geschenk Idee für Muttertag

[Link zum Rezept: Muttertag 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