

# Macarons mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

## Zutaten

Für die Macarons:

70 g Eiweiß (Zimmertemperatur)

30 g Zucker

1 Prise Salz

100 g gemahlene Mandeln

120 g Puderzucker

etwas orangene Lebensmittelfarbpaste

Für die Füllung:

130 g weiche Butter

150 ml gezuckerte Kondensmilch

70 ml VERPOORTEN Edition Pfirsich-Maracuja

etwas orangene Lebensmittelfarbpaste



## Zubereitung

70 g Eiweiß in die Küchenmaschine geben und aufschlagen. Langsam den Zucker und die Prise Salz dazu rieseln lassen und steif aufschlagen. In der Zwischenzeit die Mandeln und den Puderzucker mischen und sieben. Das steif aufgeschlagene Eiweiß mit der orangenen Lebensmittelfarbpaste einfärben und nochmals kurz aufschlagen. Puderzucker-Mandelmischung in 3 Steps dazugeben und vorsichtig unterfalten. Die Mischung muss immer komplett mit dem Eiweiß eingearbeitet werden, bevor man die nächste Portion der Puderzucker-Mandelmischung drauf gibt.

Wenn die Mischung zähflüssig vom Teigschaber fällt, wird diese in einen Spritzbeutel mit Lochtülle gefüllt und auf ein Backblech mit Backpapier ca. 3 cm große Tupfen aufgespritzt. Im Anschluss wird das Blech ein paar mal auf den Tisch geklopft, damit die Luft aus den Macarons entweichen kann. Sollten immer noch Luftbläschen sichtbar sein, werden diese mit einem Zahnstocher aufgeplatzt. Nun müssen die Macarons antrocknen, das kann 30-60 Min. dauern. Wenn sich an der Oberfläche eine Haut bildet und man mit dem Finger drüber fahren kann, sind die Macarons bereit zum Backen. Den Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Macarons ca. 15-20 Min. backen. Danach abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Die weiche Butter cremig aufschlagen, gezuckerte Kondensmilch in einem dünnen Strahl hinzugeben und weiter aufschlagen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Nun die VERPOORTEN Edition Pfirsich-Maracuja und etwas orangene Lebensmittelfarbpaste hinzugeben und nochmals cremig aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und die Macarons damit befüllen. Nachdem die Macarons befüllt sind, werden sie in einer Dose luftdicht verschlossen und am besten über Nacht gekühlt. Am nächsten Tag dann genießen.

Guten Appetit.

[Link zum Rezept: Macarons mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (12/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de