



Zutaten für ca. 30 Macarons-Hälften
Bitte alle Mengenangaben genau einhalten!

36 g gemahlene Mandeln
66 g Staubzucker
1 TL Kardamom
grüne Gelfarbe
30 g Eiweiß (1 Ei)
10 g Kristallzucker
1 Prise Salz

Zubereitung

Bereits gemahlene **Mandeln** (36 g) mit dem Blender noch einmal so fein wie möglich mahlen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel sieben. 66 g **Staubzucker** und 1 TL **Kardamom** dazugeben und sorgfältig vermischen, indem man alles noch einmal ordentlich durchsiebt.

Das **Eiweiß** (30 g) mit einer **Prise Salz** nicht ganz steif schlagen. Mit Hilfe eines Holzstäbchens eine kleine Menge der **Gelfarbe** einbringen - bis die Masse die gewünschte Färbung erhält. Dann langsam 10 g **Kristallzucker** einrieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis der Zucker ganz aufgelöst ist und die Masse so fest ist, dass ein Schnitt sichtbar bleibt, wenn man das Messer durch den Eischnee zieht.

Nun ganz vorsichtig löffelweise den färbigen Eischnee mit der Teigspachtel unter die Mandel-Staubzucker-Masse ziehen. Die Masse muss glänzen und soll ganz langsam von der Spachtel laufen.

Die Backbleche vorbereiten: Backblech umdrehen (so kann man das Backpapier nach dem Backen besser vom Blech ziehen), auf dem Blech kleine Punkte der Masse in die Ecken spritzen und das Backpapier festkleben. Das verhindert bei Umluft das Flattern des Papiers.

Die Masse in einen Dressiersack mit einfacher runder Tülle füllen und möglichst regelmäßig auf das Blech spritzen. Anschließend von unten kräftig aufs Blech klopfen, damit sich die Masse gleichmäßig verteilt.



Die Bleche nun 30 bis 45 Minuten stehen lassen, damit die Macarons antrocknen und ihre charakteristische knusprige Haut bilden. In der Zwischenzeit den Backofen auf 140°C Umluft vorheizen.

Nach der Trockenzeit die Macarons für 12 bis 15 Minuten backen. Ein Erfolgserlebnis: Nach ca. 5 Minuten bekommen die Macarons „Füßchen“ - dann hat mans schon fast geschafft. Nach Ende der Backzeit die Bleche aus dem Rohr nehmen und die Macarons mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen - dann lösen sie sich leicht vom Backpapier. Idealerweise ruhen nun die Macarons-Hälften in einer gut verschließbaren Box für 48 Stunden im Kühlschrank - so wird der Kern weich und geschmeidig und außen bleibt die Schale knusprig.

Die weihnachtlichen, zart grünen Macarons hab ich mit Weihnachtsmarmelade (Rezept dazu am Blog) gefüllt.

Gutes Gelingen!