

# Macarons-Viererlei

etwa 28 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.

**Für das Backblech:**etwas Fett  
Backpapier**Eiweißmasse:**100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
150 g Puderzucker  
2 Eiweiß (Größe M)  
1 Pr. Salz  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben, schwarz, rosa, lila, orange**Füllung:**150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
50 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
1 TL rotes Johannisbeergelee  
1 TL samtiger Himbeer-Fruchtaufstrich  
etwa 1 Msp. gemahlener Anis**1 Vorbereiten:**

Mandeln und Puderzucker mischen und mit einem Universalzerkleinerer sehr fein mahlen, ggf. in mehreren Portionen mahlen. Die Mischung durch ein feines Sieb streichen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen.

**2 Eiweißmasse:**

Eiweiß und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Mandel-Puderzucker-Gemisch in 2 Portionen unterrühren. Masse gleichmäßig auf 4 Schälchen aufteilen. Jede Portion mit einer anderen Lebensmittelfarbe verrühren. Masse jeweils in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben. Je Farbe etwa 14 Tupfen (Ø etwa 2,5 cm) auf das Backpapier spritzen und dann mind. 30 Min. trocknen lassen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 150°C****3** Backblech in den Backofen schieben.**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: 12 - 15 Min.**

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**4 Füllung:**

Kuvertüre hacken. Sahne in einem kleinen Topf einmal kurz aufkochen. Kuvertüre unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist und erkalten lassen. Die Plätzchen vorsichtig vom Papier lösen.

**5** Kuvertüre-Sahne gleichmäßig auf 4 Schälchen verteilen. Jede Portion mit einer anderen Lebensmittelfarbe verrühren. Die Hälfte der Macarons als Oberteile mit einer gefärbten Kuvertüre-Sahne fein besprenkeln (den Farben entsprechend). Übrige Kuvertüre-Sahne aromatisieren: orange mit Finesse Orangeschale, lila mit Johannisbeergelee, rosa mit Himbeer-Fruchtaufstrich, schwarz mit Anis. Cremes in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Creme gleichmäßig auf die flache Seite der Hälfte der Gebäcke verteilen und jeweils ein Oberteil daraufsetzen. Die Macarons kalt stellen, bis die Creme fest geworden ist.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Macarons schmecken frisch und gut gekühlt am besten, sie sind max. 1 Woche lagerfähig.
- Man kann natürlich auch nur eine oder zwei Geschmacksrichtungen zubereiten.

