

Oster-Macarons

Dieses klassische Mandelgebäck in Osterei-Form ist mit der fruchtigen Ganache-Füllung ein purer Genuss.

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Fett

Eiweißmasse:

100 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

200 g Puderzucker

90 g Eiweiß (etwa 3 Eier)

1 EL Zucker

1 Pr. Salz

etwa 1 TL Dr. Oetker NATÜRLICH
Orangenextrakt in Öl

Füllung:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

75 g Schlagsahne

2 - 3 EL Lemon Curd

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Pastell Zuckerschrift

Wie backe ich ganz einfach Oster-Macarons?:

1 Vorbereiten:

Mandeln und Puderzucker in einem Universal-Zerkleinerer sehr fein mahlen. Anschließend noch einmal durch ein feines Sieb streichen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen.

2 Eiweißmasse zubereiten:

Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel abwiegen. Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe aufschlagen. Sobald das Eiweiß schaumig wird, Zucker und Salz einrieseln lassen und die Masse mind. 5 Min. sehr steif schlagen. Mandel-Puderzucker-Gemisch und Orangenextrakt in 2 Portionen zufügen und mit einem Teigschaber unterheben. Dabei die Masse sorgfältig zu einer gleichmäßig zähflüssigen Konsistenz verarbeiten. Masse in Portionen in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 6 mm) geben und mit Hilfe der Schablone (Anlage) eiförmige Tupfen (Ø etwa 2,7 x 4 cm) auf das Backpapier spritzen, dann etwa 30 Min. ruhen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

3 Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: 12 - 15 Min.

Gebäck mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Füllung zubereiten:

Kuvertüre hacken. Sahne in einem kleinen Topf einmal kurz aufkochen. Kuvertüre unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist und erkalten lassen. Lemon Curd unterrühren und die Masse mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 8 mm) geben.

5 Füllen:

Creme gleichmäßig auf die Unterseite der Gebäckhälften verteilen und jeweils die zweite Gebäckhälfte mit der Unterseite daraufsetzen. Die Macarons kalt stellen, bis die Creme fest geworden ist.

6 Verzieren:

Anschließend die Oster-Macarons mit Zuckerschrift österlich verzieren und die Schrift fest werden lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Macarons schmecken frisch und gut gekühlt am besten, sie sind max. 1 Woche lagerfähig.
- Die Macarons können für einen feineren Mandel-Geschmack auch ohne Orangenextrakt zubereitet werden.
- Für die Füllung kann statt Lemon Curd auch samtiger Fruchtaufstrich nach Wahl genommen werden.

