



MACARONS KUNTERBUNT



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



25



mittel

ZUTATEN FÜR 15 STÜCK

FÜR DIE MACARONS

3	Eiweiss
1 Prise(n)	Salz
50	Zucker
120 g	Mandeln, gerieben
1 Pkg.	
[päckchen]	Backpulver
200 g	Puderrucker
	Lebensmittelfarbe

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Butter, ungekühlt
50 g	Naturjogurt, ungekühlt
100 g	Puderrucker
1	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Für die Macarons Eiweiss mit Salz und Zucker steif schlagen.
2. Mandeln mit Backpulver und Puderrucker vermischen und mit einer beliebigen Lebensmittelfarbe unter das geschlagene Eiweiss mengen.
3. Teig in einen Spritzbeutel füllen und Kreise mit einem Durchmesser von ca. 3 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Das Blech leicht auf einen Tisch schlagen, damit eventuelle Lufteinschlüsse aus der Masse entweichen. Das ganze 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
4. Im Vorgeheizten Backofen bei 100 °C ca. 20 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.
5. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren.
6. Butter schaumig rühren, QimiQ und die restlichen Zutaten dazumischen. Wichtig ist, dass alle Zutaten dieselbe Temperatur haben!
7. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen, auf die flachen Seiten von der Hälfte der Macarons dressieren und ein zweites Macaron daraufsetzen.
8. Sofort servieren oder in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren.