



MACARONS MIT QIMIQ-FÜLLUNG VON MICHA SCHÄRER



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



25



mittel

Tipps

Die Creme oder die Macarons können mit Lebensmittelfarbpulver eingefärbt werden. Kühl und trocken aufbewahren.

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

FÜR DIE MACARONS

100 g	Pudermucker
100 g	Mandeln, geschält
50 g	Pudermucker
2	Eiweiss

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Butter, weich
100 g	Pudermucker

ZUBEREITUNG

1. Für die Macarons: 100 g Pudermucker mit den Mandeln fein mahlen.
2. Eiweiss steif schlagen, 50 g Pudermucker begeben und weiterschlagen, bis der Eischnee Glanz bekommt.
3. Mandelmischung darunter ziehen und mit einem Spritzsack 60 kleine Häufchen à 2 cm Ø auf ein belegtes Backpapier spritzen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 135 °C 20 Minuten backen und danach auf einem Gitter auskühlen lassen.
5. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
6. Butter in einer Küchenmaschine 5 Minuten aufschlagen, bis sie schön weiss ist.
7. QimiQ mit Pudermucker begeben und 1 Minute weiterschlagen.
8. QimiQ Creme in einen Spritzsack füllen. Die Hälfte der Macarons wenden und etwas Füllung darauf spritzen. Mit einem weiteren Macaron zudecken, leicht zusammendrücken und mindestens 1 Stunde in einem verschlossenen Behälter kühl stellen.