



MACARONS MIT QIMIQ-FÜLLUNG



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	Staubzucker
100 g	Mandeln, geschält
50 g	Staubzucker
2	Eiweiß

FOR THE FILLING

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Butter, weich
100 g	Staubzucker

ZUBEREITUNG

1. Für die Macarons: 100 g Staubzucker mit den Mandeln fein mahlen.
2. Eiweiß steif schlagen, 50 g Staubzucker dazugeben 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 Staubzucker dazugeben und 1 Minute weiterschlagen.
8. QimiQ-Creme in einen Spritzbeutel füllen. Die Hälfte der Macarons wenden und etwas Füllung darauf dressieren. Mit einem weiteren Macaron zudecken, leicht andrücken und mindestens 1 Stunde in einem verschlossenen Behälter kühl stellen.