

Erdbeer-Macarons



Tipp:

Vor dem Backen gut trocknen lassen!
Wenn ihr auf die Macarons tippt, darf der Teig nicht mehr am Finger kleben bleiben.

ZUTATEN:

140 g weiße Schokolade / Kuvertüre
40 g Erdbeeren
30 g Sterzinger Naturjoghurt
etwas Sterzinger Butter
60 g gemahlene Mandeln
60 g Puderzucker
1 Ei
15 g Zucker
rote Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG:

- Die weiße Kuvertüre in kleine Stücke zerhacken. Die Erdbeeren und das Naturjoghurt pürieren und anschließend unter ständigem Rühren erhitzen. Kurz vor dem Aufkochen den Topf von der Herdplatte ziehen, die Kuvertüre dazugeben und mit einem Kochlöffel verrühren. Dann die Masse abdecken und eine Stunde im Kühlschrank auskühlen lassen.
- Auf Backpapier in gleichmäßigem Abstand Kreise zeichnen (Durchmesser ca. 4cm), dann das Papier umdrehen und auf ein mit Butter gefettetes Blech legen.
- Die gemahlene Mandeln zusammen mit dem Puderzucker fein pürieren und anschließend sieben.
- Das Ei trennen und das Eiweiß schaumig schlagen, dann den Zucker langsam dazugeben und zu festem Eischnee aufschlagen. Die Lebensmittelfarbe dazugeben und 1-2 Minuten weiterschlagen. Dann den Eischnee zu der Mandel-Puderzucker-Mischung dazugeben und vorsichtig unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Tupfen auf das vorbereitete Backblech spritzen.
- Die Teig-Tupfen etwa 30 Minuten lang trocknen lassen und in der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Das Backblech für 12 Minuten zum Backen in die Mitte des Ofens schieben - anschließend 20 Minuten abkühlen lassen. Dann je zwei Macaronschalen mit der Erdbeer-Joghurt-Ganache füllen. Anschließend die Macarons erneut für rund 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Mit der übrigen Erdbeer-Joghurt-Ganache die Macarons besprenkeln.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

