



© ZuGast 2013 | Bilder

Niklas Thiemann | Rezept Ingrid

Fesenmair

## Rezept von Ingrid Fesenmair aus ZuGast XI/2014



**ZUTATEN FÜR 4-8 PERSONEN**

### Macarons (Grundrezept)

- 160 g Puderzucker
- 160 g weißer Mandelgrieß
- 140 g Eiweiß
- 180 g Zucker

Puderzucker und Mandelgrieß in einer Küchenmaschine ganz fein mahlen und dann sieben. Eiweiß und Zucker zusammen zu einem steifen Schnee schlagen und den Mandelmix unterheben. Nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben. Tupfen auf ein Backblech mit Backpapier dressieren und mindestens eine Stunde trocknen lassen. Sobald sich eine Haut gebildet hat, die Macarons im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad Umluft 10 bis 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und nach Belieben füllen (z.B. mit Konfitüre, Buttercreme oder Ganache). Dazu ein Macarons mit der Füllung belegen und ein zweites obendrauf legen.