

Thüringens leckerstes Weihnachtsplätzchen



Grundrezept Macarons

von Sabine aus Erfurt

Zutaten:

200g gemahlene Mandeln
120g Eiweiß
Lebensmittelfarbe

200g Puderzucker
50 g Zucker

Zubereitung:

Die Eier schon einige Tage vorher trennen und das Eiweiß mit Folie abgedeckt im Kühlschrank lagern (3-5 Tage), Folie einstechen, damit die Flüssigkeit verdunsten kann.

Alle Zutaten sehr genau abwiegen. Mandeln und Puderzucker mehrmals durch ein Sieb streichen, bis es ganz fein ist. Eiweiß 8 Minuten steif schlagen (Zimmertemperatur!) und Zucker langsam einrieseln lassen. Zum Schluss Lebensmittelfarbe dazu.

Eiweiß nun zur Puderzucker-Mandel-Mischung geben und unterheben. Masse in einen Spritzbeutel füllen. Auf Backpapier gleich große Kreise aufmalen (Lebensmittelstift) und nun die Masse in die Kreise spritzen.

Zum Schluss das Blech mehrmals „auf den Tisch hauen“ damit die Masse sich verdichtet. Blech 30-60 Minuten ruhen lassen und danach im vorgeheizten Ofen bei 160°C backen.

Fertige Macarons für 24 Std. in luftdicht verschließbarer Dose in den Kühlschrank und dann können sie gefüllt werden.

Thüringens leckerstes Weihnachtsplätzchen

Wallnusskrokant-Creme Füllung für Macarons

von Sabine aus Erfurt

Zutaten:

Krokant:

90g Wallnüsse gehackt
50g Zucker
2 EL Wasser

Creme:

250g Vanille-Pudding
150g Butter
25g Puderzucker

Zubereitung:

Zucker und Wasser in eine Pfanne geben und erhitzen, bis die Masse goldgelb wird. Jetzt die gehackten Wallnüsse dazu geben und verrühren. Alles auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Zum Schluss klein hacken.

Vanillepudding kochen und ca. 12 Std. auskühlen lassen. Butter mit Puderzucker aufschlagen und Pudding dazugeben. Zum Schluss Krokant unterrühren, die Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Macarons füllen.

Bratapfelfüllung für Macarons

von Sabine aus Erfurt

Zutaten:

3 Äpfel	50 g Butter
80 g Marzipan	50 g Gelierzucker
Kardamom, Zimt, Nelke (je eine Messerspitze)	2-3 Tropfen Rumaroma
1-2 Esslöffel Apfelsaft	

Zubereitung:

Die ungeschälten Äpfel waschen, entkernen und zerkleinern und mit Butter in einen Topf geben.

Ca. 10 Min. braten, bis sie braun werden. Jetzt Gelierzucker, Marzipan und Apfelsaft dazu, gut rühren und 5 Min. bei starker Hitze kochen.

Masse pürieren und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Nun kann die Masse zum Füllen verwendet werden. Dazu einen Spritzbeutel verwenden.