

STAUD'S
WIEN



Himbeere



& Schokolade

STAUD'S
WIEN

Schokoladige Himbeer-Makronen

Zutaten für 50 Stück

200g Kristallzucker | 50ml Wasser | 200g Mandeln, geschält | 200g Staubzucker |
150g pasteurisiertes Eiweiß | rote Pulverfarbe für Lebensmittel |
1 Glas STAUD'S Himbeere & Schokolade

Zubereitung

Das Backrohr auf 140°C vorheizen. Den Kristallzucker gemeinsam mit dem Wasser mit Hilfe eines Thermometers bis zu 119°C zu einem Sirup einkochen. Die geschälten Mandeln in einem Cutter mit dem Staubzucker sehr fein zermahlen, sieben und mit der Hälfte des Eiweißes zu einer homogenen Masse verarbeiten. Das restliche Eiweiß leicht aufschlagen und den heißen Sirup einfließen lassen, bis die Masse ca. Körpertemperatur erreicht hat. Die Lebensmittel-Pulverfarbe untermengen, bis sich diese komplett aufgelöst hat. Das Eiweiß nun in drei Tranchen unter die Mandel-Staubzucker-Eiweiß-Mischung heben und einarbeiten. Anschließend wird die Masse mit einem Dressiersack gleichmäßig auf ein Backpapier dressiert. Eine Unterlage mit Markierungen hilft beim gleichmäßigen Formen der Makronen. Danach müssen diese mindestens 30 Minuten trocknen, bevor sie schließlich bei 140°C Umluft für ca. 12 Minuten ins Backrohr kommen. Nach dem Auskühlen die Makronen mit STAUD'S Himbeere & Schokolade füllen und zusammensetzen.

Genusstipp

In größeren Mengen immer nach Bedarf füllen und in einer Keksdose aufbewahren.



STAUD'S
Himbeere &
Schokolade

