

Mocca-Macarons

etwa 20 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Backblech:

Macaronmasse:

35 g Eiweiss
10 g Zucker
50 g Mandeln, gemahlen
80 g Puderzucker

Füllung:

60 g Butter
25 g Dr. Oetker Crème Fix Vanille
1 TL Instant-Kaffeepulver
75 ml Milch

1 Vorbereiten:

Auf einem Backpapier 40 Kreise (Ø 3 cm) zeichnen und dieses umgekehrt auf ein Backblech legen. 2 Spritzsäcke mit Lochtüllen (Ø 9 mm).

2 Macaronmasse:

Für die Macarons Eiweiss mit dem Mixer zu Schnee schlagen. Nach und nach Zucker beigegeben. Weiterschlagen, bis der Eischnee schön steif ist und glänzt. In den Kühlschrank stellen. Puderzucker und Mandeln 2-mal durch ein feines Sieb sieben, sodass ein feines Pulver entsteht. Mandelpulver nach und nach unter das Eiweiss mischen, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Diese in den Spritzsack füllen und Tupfer auf die Vorlage dressieren. Grösse einhalten, da Macarons beim Backen etwas grösser werden.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze: 145°C

Macarons 15–20 Minuten ruhen lassen (verhindert Aufplatzen). Anschliessend in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 15–17 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze: 145°C, Einschub: mittlere Rille, Backzeit: ca. 15-17 Min.

Herausnehmen, vom Backblech schieben und erkalten lassen. Vorsichtig vom Papier lösen und die Hälfte der Macarons umdrehen.

3 Füllung:

Für die Füllung Butter mit dem Mixer schaumig rühren. In einer separaten Schüssel Crème-Fix-Pulver und Nescafé in die Milch einrühren und mit dem Mixer auf niedriger Stufe während 1 Minute schlagen. Crème löffelweise zur Butter geben und geschmeidig rühren. In den Spritzsack füllen und auf die Hälfte der Macarons einen Tupfer spritzen. Die andere Hälfte daraufsetzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Macaronmasse kann beliebig mit Dr. Oetker Back & Speisefarben eingefärbt werden. Übrig gebliebene Füllung kann gut eingefroren werden.