



Spitzbuben-Macarons

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 26 Min.

Ergibt ca. 12 Stück

50 g geschälte Mandeln

80 g Puderzucker,
1½ EL beiseite gestellt

1 Msp. Backpulver

1 frisches Eiweiss (30 g)

1 Prise Salz

ca. 180 g Fertig-Spitzbubenteig

60 g Butter, weich

1 EL Puderzucker

2 EL Johannisbeergelee
Puderzucker
zum Bestäuben

1 — Mandeln, Puderzucker und Backpulver im Cutter fein mahlen.

2 — Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Beiseite gestellten Puderzucker beigegeben, weiter schlagen, bis der Eischnee glänzt. Mandelmischung darauf sieben, sorgfältig daruntermischen. Masse in einen Spritzsack mit runder Tülle (ca. 9 mm Ø) geben, ca. 12 kleine Häufchen (von je ca. 4½ cm Ø) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen, aufstehende Spitzen mit nassem Finger flach drücken.

3 — Backen: ca. 18 Min. im auf 130 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, abkühlen, auf einem Gitter auskühlen. Ofen auf 180 Grad (Heissluft) vorheizen.

4 — Spitzbubenteig auf wenig Mehl ca. 4 mm dick auswallen. 12 Rondellen von je ca. 5½ cm Ø ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Mitte kleine Rondellen ausstechen.

5 — Backen: ca. 8 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.

6 — Buttercreme: Butter, Puderzucker und Johannisbeergelee mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 30 Sek. rühren. Buttercreme in einen Spritzsack mit runder Tülle (ca. 9 mm Ø) geben. Die Macarons wenden, etwas Füllung daraufspritzen. Spitzbuben als Deckel mit Puderzucker bestäuben, daraufsetzen.

Tipp: Statt mit Buttercreme Spitzbuben-Macarons mit Johannisbeergelee füllen.

Stück: 176 kcal, F 11 g, Kh 17 g, E 2