

Zitrone-Erdbeer Macarons

Für 48 Macarons-Schalen / 24 gefüllte Macarons

90 g gemahlene Mandeln
150 g Puderzucker
20 g feinsten Zucker
72-74 g Eiweiß
Farbpaste/Puder, keine Flüssigfarbe

Für die Füllung:

3 frische Erdbeeren (optional)
100 g weiße Schokolade
10 g Palmin
100 g Mascarpone
10 g Puderzucker
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Saft von 1 Zitrone
1 Spritzer Vanilleextrakt (optional)

Zubereitung:

Mandeln und Puderzucker kleinmixen und durch ein Sieb streichen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei 20 g Zucker einrieseln lassen. Kurz bevor das Eiweiß ganz steif ist, die Farbpaste hinzugeben und nochmal gut durchrühren. Mandel-Zucker-Mehl in zwei Portionen unter den Eischnee geben und mit einem Teigschaber einarbeiten. So lange vorsichtig umrühren, bis der Teig zähflüssig vom Schaber fließt. In einen Spritzbeutel füllen und auf das mit Backpapier belegte Backblech spritzen. Luftbläschen aufstechen und das Blech vorsichtig auf die Tischkante schlagen, damit die Macarons noch ein wenig breitfließen und Luftblasen platzen.

Etwa 30 Minuten ruhen lassen, bis sich eine Kruste gebildet hat. Dann in den vorgeheizten Backofen bei etwa 140-145° C 16-18 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen, erst dann vom Backpapier lösen.

Die Zitrone heiß waschen und die Schale abreiben und im Anschluss auspressen. Die Schokolade mit dem Kokosfett vorsichtig über dem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen und mit der Mascarpone aufschlagen. Vanilleextrakt, Zitronenschale und -Saft unterrühren. In einen Spritzbeutel/Gefrierbeutel füllen und ein wenig Creme auf beide Macarons-Hälften spritzen. Die Erdbeeren in dünne Scheiben aufschneiden, zwischen die Macaronschalen legen und vorsichtig zusammendrücken.

