Cashew-Makronen mit Orangentrüffel

etwa 50 Stück

etwas Übung erforderlich

bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech:
etwas Fett
Backpapier

Eiweißmasse:
30 g Butter
100 g ungesalzene Cashewkerne
3 Eiweiß (Größe M)
100 g Zucker
15 g Weizenmehl
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma

Trüffelmasse:
60 g Puderzucker
100 g Zartbitterschokolade
60 g weiche Butter
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma
1 EL Orangenlikör

Zum Bestreuen:
etwas Dr. Oetker Kakao

1. Vorbereiten: Für die Eiweißmasse Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Cashewkerne in einer Küchenmaschine mahlen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 130°C
Heißluft: etwa 110°C

2. Eiweißmasse: Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Cashewkerne, Mehl und Finesse unterheben. Butter zuletzt vorsichtig unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen und Tupfen von etwa 2 cm auf das Backblech spritzen. Backen.
Backzeit: etwa 30 Min.

Das Gebäck darf nur leicht aufgehen und sich schwach gelblich verfärben. Makronen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen, 5 Min. abkühlen lassen, dann lösen und darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Trüffelmasse: Puderzucker sieben. Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren, dann Puderzucker und Finesse gut unterrühren. Zuletzt Schokolade und Likör unterrühren. Trüffelcreme 1-2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4. Die Hälfte aller Makronen auf der Unterseite mit Creme bestreichen, jeweils mit restlichen Makronen bedecken und leicht andrücken. Vor dem Servieren mit etwas Kakao bestreuen und nach Belieben in Pralinenkapseln anrichten.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 3 g, Kh: 5 g, kJ: 227, kcal: 54

Tipps:

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Die Makronen können bis zu etwa 10 Tagen aufbewahrt werden.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)