

# Baiser-Träume

Aus 1 mach 3: Pistazien-Macarons (14), mit Zitronensahne gefüllte Meringen (6) und kleine Beeren-Pavlovas (6).

etwa 26 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Eiweißmasse:

4 Eiweiß (Größe M)

300 g Puderzucker

### Meringen (6 Stück):

200 g kalte Schlagsahne

etwa 1 EL Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

### Pavlovas (6 Stück):

etwa 2 EL Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot

2 EL Zucker

200 ml Apfelsaft

175 g tiefgekühltes gemischtes Beerenobst

### Macarons (etwa 14 Stück):

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

, grün

50 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

100 g weiche Butter

25 g Dr. Oetker gehackte

Pistazien

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

etwa 1 TL Puderzucker

2 TL Orangenlikör (nach Wunsch)

### Außerdem:

6 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

## 1 Eiweißmasse zubereiten:

Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Nach und nach Puderzucker unterrühren. 120 g für die Macarons abwiegen.

## 2 Meringen:

Die Hälfte der übrigen Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und 6 hohe, etwa 9 x 4 cm große Spiralen auf die Hälfte des Backblechs spritzen.

## 3 Pavlovas:

Übrige Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 8 mm) geben. 6 Kreise oder Ovale (Ø etwa 6-7 cm) auf die andere Hälfte spritzen und jeweils einen Kreis als Rand darufspritzen. Meringen und Pavlovas backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 75 Min.**



**4 Macarons:**

Grüne Speisefarbe unter die abgewogene Eiweißmasse rühren. Mandeln vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle oder einen Gefrierbeutel (eine Ecke abschneiden) geben und etwa 28 gleich große Tupfen auf das Backblech spritzen. Macarons stehen lassen.

- 5** Die Meringen und Pavlovas mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Backblech etwas abkühlen lassen. **Die Backtemperatur erhöhen.** Dann die Macarons mit dem Backpapier auf das Blech ziehen und backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**

**Heißluft etwa 140 °C**

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 17 Min.**

Macarons mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**6 Macarons:**

Butter mit Pistazien, Vanillin-Zucker, Puderzucker und nach Belieben mit Likör fein pürieren. Die Creme in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine Ecke abschneiden. Die Creme gleichmäßig auf die Unterseite von 14 Macarons spritzen und die übrigen als Deckel auflegen. Die Macarons gut gekühlt servieren.

**7 Meringen:**

Sahne mit Puderzucker und Finesse steif schlagen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und gleichmäßig auf 3 Unterseiten der Meringen spritzen. Die anderen Meringen darauflegen und in Papierbackförmchen geben. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

**8 Pavlovas:**

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker, **aber nur mit 200 ml Apfelsaft**, zubereiten und sofort die tiefgekühlten Beeren unterheben. Die Beeren auf den Kreisen/Ovalen verteilen und mit den Mandeln am Rand verzieren.

**9 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.





## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die ungefüllten Meringen und Pavlovas lassen sich gut einige Tage vorbereiten. Diese dann in gut schließenden Dosen aufbewahren, damit sie knusprig bleiben.
- Die Macarons am besten in gut schließenden Dosen im Kühlschrank aufbewahren (etwa 2 Wochen).

