

# Himbeer-Schoko-Macarons

Klassisches Mandelgebäck mit fruchtiger Buttercreme-Füllung.

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Fett

### Eiweißmasse:

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
200 g Puderzucker  
10 g Dr. Oetker Kakao (etwa 1 EL)  
90 g Eiweiß (etwa 3 Eier)  
1 EL Zucker  
1 Pr. Salz

### Füllung:

50 g weiche Butter  
50 g samtiger Himbeer-  
Fruchtaufstrich  
100 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Mandeln, Puderzucker und Kakao in einem Universal-Zerkleinerer sehr fein mahlen. Anschließend noch einmal durch ein feines Sieb streichen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen.

## 2 Eiweißmasse zubereiten:

Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel abwiegen. Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe aufschlagen. Sobald das Eiweiß schaumig wird, Zucker und Salz einrieseln lassen und die Masse mind. 5 Min. sehr steif schlagen. Mandel-Puderzucker-Kakao-Gemisch in 2 Portionen zufügen und mit einem Teigschaber unterheben. Dabei die Masse sorgfältig zu einer gleichmäßig zähflüssigen Konsistenz verarbeiten. Masse in Portionen in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben und Tupfen (Ø ca. 2,5 cm) auf das Backpapier spritzen, dann etwa 30 Min. ruhen lassen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**

**Heißluft etwa 140 °C**

## 3 Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: 12 - 15 Min.**



Gebäck mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**4 Füllung zubereiten:**

Butter mit Fruchtaufstrich, Puderzucker und Vanillin-Zucker in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Dann einige Tropfen Back- und Speisefarbe unterrühren und die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben. Creme gleichmäßig auf die Unterseite der Hälfte der Gebäcke verteilen und jeweils ein zweites Plätzchen mit der Unterseite daraufsetzen. Die Macarons kalt stellen, bis die Creme fest geworden ist.

**5 Bestreuen:**

Macarons mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Macarons schmecken frisch und gut gekühlt am besten, sie sind max. 1 Woche lagerfähig.

