

Vanille-Macarons



Zutaten

- 75 g gemahlene Mandeln (möglichst fein)
- 120 g Puderzucker
- 1/2 Kaffeelöffel Vanillezucker
- 2 Eiweiß
- 50 g Feinstzucker

- 50 g weiche Butter
- 1 Kaffeelöffel Vanillezucker
- 120 g Puderzucker

Zubereitung

1. Mandeln, Puderzucker und Vanillezucker in einem Mixer ein paar Sekunden mixen. Die Masse in eine Schüssel sieben.
2. Beide Eiweiße halbstief schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen, bis die Masse glänzt.
3. Die Mandelmasse in mehreren Portionen unter den Eischnee heben und so lange vermischen, bis es eine glänzende, dicke Konsistenz hat.
4. Mit einem Spritzbeutel ca. 40 kleine Kreise auf die Backbleche spritzen und einige Male mit dem Blech auf die Arbeitsfläche klopfen, damit eventuelle Luftblasen entweichen.
5. Den Backofen auf 160° C Umluft vorheizen.
6. Die Macarons 10 bis 15 Minuten backen, bis sie eine ganz leichte Bräunung haben. Ein paar Minuten auf dem Blech auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter heben und ganz auskühlen lassen.
7. Für die Füllung die warme Butter mit Vanillezucker cremig rühren und der gesiebte Puderzucker nach und nach einarbeiten.
8. Die Füllung in einen Spritzbeutel füllen, auf die Macarons spritzen und mit dem Deckel zusammensetzen.

Viel Freude beim Nachbacken!

