

Bonne Maman® Caramel-Macarons

Zutaten für ca. 18 Stück:

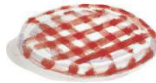
Für den Teig:

120 g Pistazien
120 g Puderzucker
80 g Eiweiß (gut gekühlt, von ca. 4 Eiern M)
20 g Zucker
nach Belieben grüne Speisefarbe

Für die Füllung:

80 g Bonne Maman Caramel
1 gute Prise grobes Meersalz
1/2 TL abgeriebene Bio-Orangenschale





Bonne Maman®

Caramel-Macarons

Zubereitung:

1. Pistazien grob hacken und mit dem Puderzucker in einem elektrischen Zerkleinerer sehr fein mahlen. Anschließend durchsieben.
2. Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührers steif schlagen. Sobald das Eiweiß beginnt, steif zu werden, den Zucker unterschlagen. Nach Belieben mit etwas Speisefarbe zusätzlich grün einfärben. Die Pistazien-Mischung auf den Eischnee geben und vorsichtig mit einem Teigschaber untermengen.
3. Die Baiser-Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und kleine, flache Kleckse (ca. 3,8 cm Durchmesser) mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Oder die Masse auf eine Macaron-Silikonmatte spritzen. Mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
4. Macarons im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas: Stufe 1–2) ca. 16–18 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Bonne Maman Caramel mit Meersalz und Orangenschale verrühren. Die gebackenen Macaron-Teile stellen jeweils eine Hälfte des fertigen Macarons dar. Macaron-Hälften vorsichtig vom Blech, bzw. der Silikonmatte lösen. Jeweils eine Macaron-Hälfte mit Caramel bestreichen und mit einer weiteren zusammensetzen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten + Wartezeit