



# Bonne Maman® Gelee-Macarons

## Zutaten für ca. 15 Stücke:

90 g gemahlene Mandeln (abgezogen)  
110 g Puderzucker  
70 g Eiweiß (gut gekühlt, von ca. 2 Eiern L)  
20 g Zucker  
2 TL Lebkuchengewürz

## Zum Verzieren:

150 g Bonne Maman Rotes Johannisbeer-Gelee  
1 Eiweiß (S)  
1 EL kaltes Wasser  
150 g Puderzucker (geseibt)  
rote Speisefarbe  
Blattgold-Puder & Blattgold-Sternchen (essbar)  
weiße Zuckersternchen



## Zubereitung:

1. Mandeln und Puderzucker in einem elektrischen Zerkleinerer sehr fein mahlen. Die Mandel-Puderzucker-Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Etwa 5 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas: Stufe 1-2) schieben. Auskühlen lassen.
2. Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührers steif schlagen. Sobald das Eiweiß steif zu werden beginnt, den Zucker und das Lebkuchengewürz unter ständigem Schlagen einrieseln lassen. Die Mandel-Puderzucker-Mischung auf den Eischnee sieben und vorsichtig mit einem Teigschaber unterrühren. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und kleine, flache Klekse (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. Dann bei gleicher Temperatur ca. 16-18 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Die Macaron-Hälften vorsichtig vom Blech, bzw. der Silikonmatte lösen.



# *Bonne Maman® Gelee-Macarons*

## **Zubereitung:**

4. Kurz vor dem Verzehr 15 Hälften mit Bonne Maman Rotes Johannisbeer-Gelee bestreichen und die übrigen Macaron-Hälften darauf setzen.
5. Eiweiß halb steif schlagen. Wasser und den Puderzucker unterrühren, sodass ein spritzfähiger Guss entsteht. Mit Speisefarbe rot färben. Den Guss in einen Spritzbeutel mit sehr dünner Lochtülle füllen und die Macarons damit, sowie mit Blattgold-Puder und -Sternchen und Zuckersternchen verzieren.

**Zubereitungszeit ca. 45 Minuten + Wartezeit**