

Selbstgemachte Macarons mit Cranberry-Gelee Rezept



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

- **Portionen:** 20 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20 Stück', 'yield' : '' });
```

Macarons; wenn man das hört träumt man sich doch direkt weg an die Seine nach Paris. Aber auch zuhause schmeckt das französische Gebäck einfach nur vorzüglich. Wer das feine Baisergebäck noch nie probiert hat, sollte es nun definitiv wagen. Sie könnten soeben Ihre neue „Lieblingsnascherei“ entdeckt haben! Mit zartem Innenleben, fruchtig mit Cranberry-Gelee gefüllt, zergehen die Leckerbissen auf der Zunge.

Zutaten

- 3 Eiweiß
- 140 g gemahlene Mandeln
- 90 g Puderzucker
- 110 g Zucker
- 1/4 TL Salz
- Warmes GekonntGekocht Cranberry-Gelee

Zubereitungsart

Schritt1

Die gemahlene Mandeln und den Puderzucker mischen, mit dem Stabmixer sehr fein zerkleinern. Durch ein Küchensieb zu einem „pudrigen“ Mehl ohne kleine Stücke passieren.

Schritt2

Das Eiweiß und den Zucker mit einer Prise Salz unter ständigem Rühren langsam über einem heißen Wasserbad auf 60°C erwärmen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Schritt3

Mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis sich der Eischnee abgekühlt hat. Das Mandelmehl mit einem Teigschaber in zwei Schritten locker unterheben, nicht rühren. In einen Spritzbeutel mit großer, runder Lochtüle füllen.

Schritt4

Mit etwas Abstand auf das flache, mit Backpapier ausgelegte, Backblech 3-4 cm große Macaronhälften spritzen. Das Backblech aufstoßen, damit große Luftblasen zerplatzen und sich die Oberfläche glättet. Für 30 min. bei 120°C / Umluft auf der mittleren Schiene backen.

Schritt5

Auf dem Backpapier auskühlen lassen und vorsichtig lösen. Jeweils zwei Macaronhälften mit etwas Cranberry-Gelee zusammen setzen und mit dem Gelee einstreichen.

Rezeptart: Desserts, Partyrezepte, Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/macarons-cranberry-gelee/>