

Macarons noir, „Herrlich Französisch“



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Köstliches, französisches Teegebäck „zum Niederknien“ - Macarons noir, knusprig mit Schmelz.

Zutaten

- Für den Teig (60–80 Stück)
- 280 g fein gemahlene Mandeln
- 500 g Puderzucker
- 50 g Kakaopulver¹
- 2 Tl Zitronensaft
- 8 Eiweiß (200g)

- Für die Füllung:
- 200 g dunkle Schokolade, gehackt
- 2,4 dl Sahne
- 60 g weiche Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Masse:

Schritt2

Die recht fein gemahlenden Mandeln mit dem Kakao und dem Puderzucker mischen.

Schritt3

Das Eiweiß steif schlagen, zuletzt den Zitronensaft dazu geben und mit einem Gummischaber schrittweise unter die

Schritt4

Mandel - Kakaomasse heben.

Schritt5

Dabei fällt die Masse etwas zusammen und wird auch zähflüssig.

Schritt6

In einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und flache Häufchen, mit etwas Abstand, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Das ganze Blech einmal aufstoßen, damit sich eventuell Luftbläschen auflösen.

Schritt7

2 - 3 Stunden bei Raumtemperatur offen stehen lassen, abtrocknen lassen.

Schritt8

Den Backofen auf 210° C vorheizen und die Plätzchen in die zweite Schiene von unten geben; sofort auf 175° C zurück schalten.

Schritt9

Die Ofentür einen Spalt öffnen und so 11 - 12 min. backen.

Schritt10

Und nun ein kleiner Trick:

Schritt11

Das Blech heraus nehmen und ein wenig Wasser unter das Backpapier geben, so lassen sich die Macarons recht leicht lösen; auskühlen lassen, zum Füllen verteilen.

Schritt12

Die Füllung:

Schritt13

Die Schokolade grob hacken und in der Sahne erhitzen, unter ständigem Rühren einmal kurz „aufstoßen“ lassen.

Schritt14

Etwas abkühlen lassen und die Butter dazu geben.

Schritt15

Ganz auskühlen lassen, in den Kühlschrank stellen und danach mit der Küchenmaschine 3 - 4 min. aufschlagen.

Schritt16

Die Masse in einen Spritzbeutel geben und auf die Hälfte der Macarons, mittig ausspritzen, die zweite Hälfte drauf setzen.

Schritt17

Macarons lassen sich sehr gut im Kühlschrank lagern.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** teegebäck

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