

selbstgemachte Macarons

Macarons erobern sich momentan einen festen Platz bei den beliebtesten Leckereien, denn dort schmiegen sich fluffige Baiserhälften um die feinste Füllung - eine luftig leichte Versuchung. Ob als feines Geschenk oder zum „selbst verputzen“, die Macarons machen sowohl geschmacklich, als auch optisch richtig was her.

Zutaten:

120 g	gehackte Schokolade (dunkel)
120 g	fein gemahlene Mandeln
150 g	Puderzucker
100 ml	Sahne
2 EL	Kakao
2	Eier

1 Die beiden Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach den ganzen Puderzucker hineinsieben. Wenn das Eiweiß steif ist, das Kakaopulver und die gemahlene Mandeln vorsichtig unterheben.

2 Die Masse in eine Spritztüte geben und auf das Backpapier kleine Kleckse spritzen. Die Macaronhälften müssen dann circa 20 Minuten bei 80°C im Ofen trocknen, sie bilden dann an der Oberfläche eine trockene Kruste und sollten nicht mehr klebrig sein. Die Macarons gleich darauf 8 Minuten bei 180°C im Ofen backen, dabei entstehen die typischen Macaron-Füßchen.

3 Auskühlen lassen. Für die Füllung die Sahne und die Schoko-

raspel in einen kleinen Topf geben und zusammenschmelzen, dabei ständig rühren. Die Schokolade muss sich komplett in der Sahne auflösen, anschließend die Masse in eine Schüssel geben und in den Kühlschrank stellen, bis sie fast fest geworden ist. Die kühle Masse in eine Spritztüte geben und jeweils auf eine der Macaronhälften spritzen, dann jeweils eine andere Hälfte darauflegen und andrücken.

TIPP: Die Macarons sollten kühl gelagert werden. In einer Dose halten sie circa eine Woche. Um eine schöne glatte Oberfläche zu bekommen, müssen die Zutaten der Macarons sehr fein sein. Man kann die gemahlene Mandeln nochmal selbst sehr fein mixen. Den Zucker-Mandel-Puder nochmals durch einen Sieb passieren, um zu gewährleisten, dass keine groben Stücke enthalten sind.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf www.erlebnisgeschenke.de hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

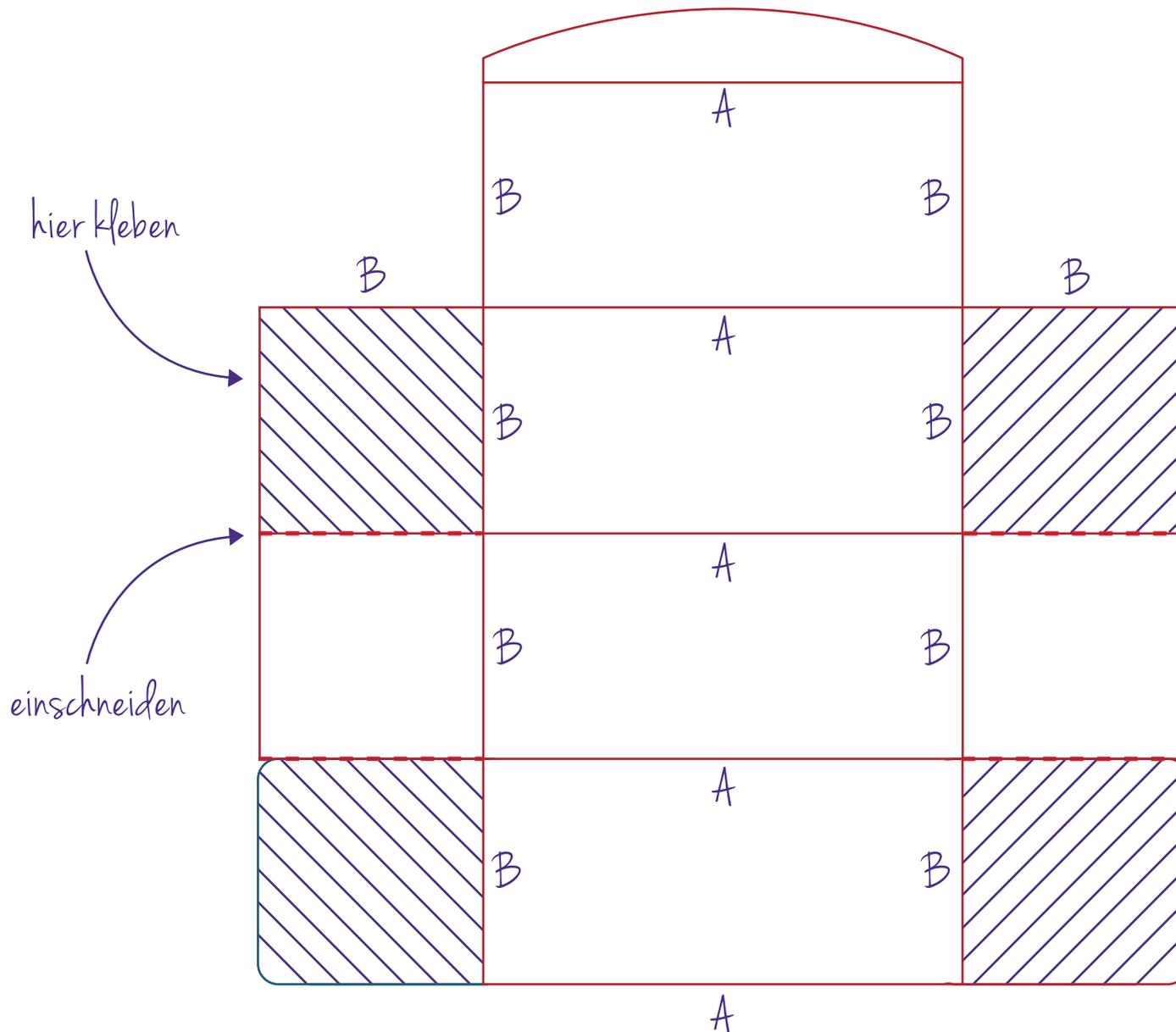
Blogautor: Leene
von spunkynelda.blogspot.de

Auf Leenes Blog spunkynelda wird genäht, gebacken, gebastelt, fotografiert, geplaudert und gespielt und irgendwie dreht es sich immer um die Spunken. Was ein „Spunk“ ist? Das erfährst du im Blog!



Verpackungsidee

Geschenkschachtel



Materialien:

DIN A3 Bastelkarton Stoffbändchen
Schere Lineal
Kleber Stift

Die Vorlage der Geschenkschachtel auf den Karton zeichnen. Seite a sollte dabei ca. 15 cm und Seite b ca. 7 cm lang sein. Die Form ausschneiden und entlang der gestrichelten Linien einschneiden. Alle anderen Linien falten und zum Schluss verkleben. Zum Verschließen der Box eignet sich ein dekoratives Stoffbändchen, das mit einer Schleife um die Box gebunden wird.