



Mandel-Makronen mit Amarettotrüffel

Kulinarische Highlights, Tipps zu Küche & Wein - und leckere Rezepte

Mandel-Makronen mit Amarettotrüffel etwa 50 Stück

Für das Backblech:

Etwas Fett Backpapier Makronenmasse:

30 g Butter 3 Eiweiß (Größe M) 100 g Zucker 100 g gemahlene Mandeln 15 g Weizenmehl 1 TL Amaretto (Mandellikör)
Trüffelmasse: 50 g Puderzucker 50 g Zartbitterschokolade 50 g weiche Butter 1 TL Amaretto (Mandellikör)

Zum Bestreuen:

etwas Dr. Oetker Kakao

Vorbereiten:

Für die Eiweißmasse Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 120°C Heißluft: etwa 100°C

Makronenmasse:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Mandeln und Mehl mit Hilfe eines Teigschabers unterheben. Butter und Amaretto vorsichtig unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen und Tupfen von etwa 2 cm auf das Backblech spritzen.

Backen:

Einschub: Mitte Backzeit: etwa 45 Min.

Makronen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Trüffelmasse:

Puderzucker sieben. Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Weiche Butter mit einem

Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren, dann Puderzucker und Amaretto gut unterrühren. Zuletzt Schokolade unterrühren. Trüffelcreme 30 Min. in den Kühlschrank stellen, dann mit dem Mixer (Rührstäbe) die Creme nochmals durchrühren.

Die Hälfte aller Makronen auf der Unterseite mit Creme bestreichen, jeweils mit restlichen Makronen bedecken und leicht andrücken. Vor dem Servieren mit etwas Kakao bestreuen und nach Belieben in Pralinenkapseln anrichten.

TIPPS:

- ◆ Sie können die Eiweißmasse statt in einen Spritzbeutel auch in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden.
- ◆ Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- ◆ Die Makronen können bis zu etwa 10 Tagen aufbewahrt werden.

Brenn- und Nährwerte Pro 100 g / ml gesamtes Rezept Pro Portion / Stück

Energie 1.844 kJ 9.736 kJ 195 kJ

440 kcal 2.325 kcal 47 kcal

Eiweiß 7 g 39 g 1 g

Kohlenhydrate 38 g 201 g 4 g

Fett 28 g 149 g 3 g



Quelle: Dr. Oetker Versuchsküche

Ingrid von Koslowski

Jeden Tag tolle Rezept-Ideen

