



Macaron Herzen mit Blaubeeren

Macaronteig:

ca. 8 Herzen (je nach Größe)

Vorbereitung: Backbleche mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen. Ein Spritzbeutel mit ca. 10 - 12 mm Lochtülle vorbereiten. 2 große Schüsseln (absolut fettfrei !), ein großes Sieb, 2 Teigschaber, 1 kleiner Kochtopf und ein [Thermometer mit Fühler](#). Die Küchenmaschine, bzw. der Mixer nicht zu vergessen. Es ist hilfreich, sich alles parat zu legen, damit man später nichts mehr zusammensuchen muss. Außerdem habe ich mir eine Hilfsschablone in Herzform ausgeschnitten, die ich unter die Folie gelegt habe, damit die Herzen einigermaßen gleichmäßig werden.

- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 72 g (möglichst gelagertes) Eiweiß (von ca. 2 Eiern)
- 100 g feiner Zucker
- 25 g Wasser
- ca. ½ Teel violette Lebensmittelfarbe
- 1 Prise Salz
-

Zunächst müssen die gemahlene Mandeln und der Puderzucker vermischt und noch einmal im Blitzhacker oder Thermomix sehr fein gemahlen werden. Das Mandelmehl durch ein Sieb in eine Schüssel füllen und mit der halben Menge Eiweiß (36g) und ca. einem halben Teel. Lebensmittelfarbe verrühren. Das restliche Eiweiß gibt ihr in eine weitere (fettfreie) Schüssel

und fügt das Salz hinzu. Dann erhitzt ihr den Zucker mit dem Wasser in einem kleinen Topf. Wenn das Thermometer ca. 110 Grad anzeigt, beginnt ihr das vorbereitete Eiweiß mit dem Mixgerät oder der Küchenmaschine aufzuschlagen. Hat das Thermometer 117-120 Grad erreicht gießt ihr den heißen Zuckersirup in feinem Strahl zum Eischnee. Dabei immer weiter mixen! Weiter schlagen, bis das Meringue schön fluffig und glänzend ist und ca. 35 Grad erreicht hat.

Nun zieht ihr die Meringuemasse in drei Portionen nach und nach vorsichtig und gleichmäßig unter die violette Mandelmasse. Die beiden Massen müssen sich so verbunden haben, dass der Teig in einem breiten Band vom Teigschaber fließt (nicht zu lange rühren!). Den Teig in den vorbereiteten Spritzbeutel mit Rundtülle füllen, das Papierherz unter die Backfolie legen und zunächst die Herzrahmen und dann die ausgefüllten Herzen spritzen. Die Macarons müssen nun mindestens eine halbe Stunde trocknen. Heizt den Backofen auf 140 Grad Umluft auf und backt die Herzrahmen etwa 14-15 Minuten und die ausgefüllten Herzen ca. 20-22 Minuten. Hebt die Macarons erst von der Folie, wenn sie abgekühlt sind. Ich verwende hierfür einen Spachtel oder eine Palette.

Frischkäsefüllung

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben!!

- 75 g Butter
- 60 g Zucker
- Abrieb einer Bio Zitrone
- 1 Teel. Zitronensaft
- 75 g Frischkäse

Butter mit Zucker hell-schaumig schlagen (3-5 Minuten) die Zitronenschale und - Saft hinzufügen und löffelweise den Frischkäse unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle oder französischer Tülle füllen und jeweils Tupfen entlang des Randes auf die ausgefüllten Herzen spritzen.

- 3-4 El. Heidelbeerkonfitüre
- 250 g frische Heidelbeeren

In den entstandenen Zwischenraum füllt ihr nun etwas Heidelbeerkonfitüre und setzt dann jeweils ein offenes Macaronherz darauf. Nun nur noch einige frische Heidelbeeren in die Mitte legen und nach Wunsch mit einem Minzblättchen und etwas Goldfitter dekorieren. Die Macarons sollten vor dem Verzehr noch für mindestens 2-3 Stunden in den Kühlschrank.