

# After Eight Macaron

FÜR 24 STÜCK



## ZUTATEN

<b>150g</b>	gemahlene, geschälte Mandeln
<b>90g</b>	Puderzucker
<b>75g</b>	Eiweiss (2-3 Stück)
<b>50g</b>	Zucker
<b>25g</b>	Kakopulver

### FÜLLUNG

<b>120g</b>	weiche Butter
<b>90g</b>	Puderzucker
<b>2 TL</b>	Pfefferminzsirup fein gehackte Pfefferminzblätter grüne Lebensmittelfarbe

## ZUBEREITUNG

- 1** Für die Grundmasse die Mandeln sieben (grössere Rückstände für einen Kuchen verwenden). 40 g feinste Mandeln mit dem Puderzucker und Kakao mischen. Eiweiss schaumig schlagen. Zucker dazurieseln lassen, ca. 5 Minuten weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Mandel-Zucker-Kakao-Mischung und wenig Zitronensaft dazugeben. Mit dem Gummischaber unterrühren. Die Masse soll sehr dickflüssig sein. In einen Einwegspritzsack füllen.
- 2** Butter schmelzen. Macaron-Backmatte sparsam mit flüssiger Butter bestreichen. Auf ein Ofengitter legen. Ca. 1 cm der Spritzsackspitze wegschneiden. Die Masse portionenweise auf die auf der Matte markierten Kreise dressieren. Gitter mehrmals auf die Unterlage klopfen. Macarons bei Raumtemperatur je nach Luftfeuchtigkeit 30-120 Minuten antrocknen lassen. Wenn man mit dem Finger darüberfahren kann, ohne kleben zu bleiben, ist der Trocknungsprozess abgeschlossen.
- 3** Backofen auf 135 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Gitter mit der Matte auf der untersten Rille in den Ofen schieben. Macarons 17-20 Minuten backen. Herausnehmen. Von der Matte lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



## FÜLLUNG

- 1** Alle Zutaten für die Füllung mit dem Handrührgerät 5 Minuten hell und luftig rühren. Pfefferminzblätter und Sirup darunter ziehen. In einen Einwegspritzsack füllen und kühl stellen.
- 2** Füllung aus dem Kühlschrank nehmen und einige Minuten weich werden lassen. Spritzsackspitze wegschneiden. Die Hälfte der Macarons wenden (Bödeli). Je etwas Füllung auf die Bödeli dressieren. Deckel darauflegen und vorsichtig leicht andrücken. Im Kühlschrank aufbewahren. Innert 1 bis 2 Tagen geniessen.

