

REZEPT

Schoko-Macarons mit nutella®

Pfiffig

1 h 30 min



ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

Für den Teig:

- 100 g gemahlene Mandeln
- 200 g Puderzucker
- 10 g Kakao
- 3 Eiweiß
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 180 g nutella
- 12 St. Himbeeren

Back-Utensilien:

- 1 Rührschüssel
- 1 Rührgerät
- 1 Küchenmaschine
- 1 Sieb, Backblech
- 1 Backpapier



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG



1 | In einer Küchenmaschine werden Mandeln, Puderzucker und Kakao fein gemahlen und anschließend gesiebt. In einer separaten Schüssel wird das Eiweiß mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe geschlagen. Sobald das Eiweiß schaumig wird, lässt man langsam den Zucker und das Salz einrieseln und schlägt die Masse für mindestens 5 Minuten steif. Anschließend fügt man das gemahlene Mandel-Puderzucker-Kakao-Gemisch hinzu und hebt es vorsichtig unter. Man rührt so lange, bis eine glatte Masse entsteht.



2 | Als nächstes legt man ein Backblech mit Backpapier oder einer Silikonmatte aus und heizt den Backofen vor (150°C Ober-Unterhitze/130°C Umluft). Die Macaron-Masse füllt man in einen Spritzbeutel und spritzt 24 Kleckse (ca. die Größe einer 2-Euro-Münze) auf das Backblech. Um die Kleckse zu glätten, klopft man vorsichtig von unten gegen das Blech. Anschließend lässt man die Macarons für etwa 30 Minuten trocknen. Danach werden die Macarons im Ofen für etwa 15 Minuten gebacken. Sobald sie fertig sind, nimmt man sie aus dem Ofen, zieht sie mit Backpapier vom Blech und lässt sie für etwa 10 Minuten abkühlen.

**3**

Um die Macarons zu füllen, spritzt man nutella® entlang der Ränder von 12 Macarons und setzt eine Himbeere in die Mitte. Anschließend werden die übrigen Macarons daraufgesetzt und leicht angedrückt, um sie zusammenzufügen.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept