

Eis-Macarons

Zubereitet mit: Langnese

ca. 75 min | normal

Zutaten

für 15 Portionen

- 50 g geschälte Mandeln
- 75 g Puderzucker
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Eiweiss
- 1 Prise Jodsalz
- 20 g Zucker
- Lebensmittelfarbe
- 5 Kugeln Cremissimo Erdbeer Joghurt
- 5 Kugeln Cremissimo Nogger Choc
- 5 Kugeln Cremissimo Bourbon Vanille

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	419 kJ
Energie (Kilokalorien):	100 kcal
Fett:	3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,6 g
Kohlenhydrate:	15 g
davon Zucker:	13 g
Ballaststoffe:	0,6 g
Eiweiß:	1,7 g
Salz:	0,08 g

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Für die Baisermasse die Mandeln feinmahlen, mit dem Puderzucker erneut mahlen und Backpulver untermischen.
3. Das Eiweiß mit Salz schaumig schlagen, den Zucker einrieseln lassen und das Eiweiß sehr steif schlagen.
4. Nach Belieben tröpfchenweise Lebensmittelfarbe (etwa 10 Tropfen) dazugeben und den Baiser damit einfärben.
5. Anschließend die Mandelmischung mit einem Rührlöffel unterheben und Baisermasse dabei nach Belieben färben.
6. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf das Backblech 30 Kreise (ca. 4cm Durchmesser) spritzen.
7. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

8. Backofen auf 130°C Umluft vorheizen und die Macarons darin 12-15 Minuten oder bei 175 Grad Ober- und Unterhitze 10 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen.
9. Das Eis in kleinen Kugel auf die 15 Schalen setzen, dann die anderen Schalen daraufsetzen. Die Macarons sofort servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 60 min Backzeit: 15 min Gehzeit: 0 min Kühlzeit: 0 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns