



## Fancy Macarons

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min. | Backen: ca. 18 Min.

100 g geschälte Mandeln

120g Puderzucker

2 Msp. Backpulver

---

2 frische Eiweisse (60 g)

1 Prise Salz

3 EL feinsten Zucker

---

100 g Butter, weich

2 EL Puderzucker

3 EL ungesalzene geschälte Pistazien,  
fein gehackt

---

1. Mandeln, Puderzucker und Backpulver im Cutter fein mahlen.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mandelmischung daraufsieben, sorgfältig daruntermischen. Masse in einen Spritzsack mit runder Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, ca. 60 kleine Häufchen (von je ca. 2½ cm Ø) auf zwei mit Backpapier belegte Bleche spritzen, aufstehende Spitzen mit nassem Finger flach drücken.

3. **Backen:** ca. 18 Min. im auf 130 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, mit dem Backpapier auf einem Gitter auskühlen.

4. Butter, Puderzucker und Pistazien mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren. Creme in einen Spritzsack mit runder Tülle (ca. 10 mm Ø) geben. Die Hälfte der Macarons wenden, etwas Füllung daraufspritzen. Deckel aufsetzen.

### Tipps:

- Für marmorierte Macarons Lebensmittelpaste oder -farbe direkt in den Spritzsack streichen.
- Für farbige Füllungen Lebensmittelpaste oder -farbe direkt in die Masse mischen.
- Evtl. mit essbaren Blüten dekorieren