



#### Zutaten:

- 90 g Eiweiß, (ca. 3 Stück)
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker, feiner
- 200 g Puderzucker
- 110 g Mandeln, gemahlene, ohne Schale
- Lebensmittelfarbe, rosa

#### Creme

- 100 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 100 g weiche Butter
- 150 g Heidelbeeren

## Macarons mit Heidelbeer-Frischkäse-Creme

### Zubereitung:

#### Teigmasse

Mandeln und Puderzucker in eine Schüssel sieben für eine feine, pudrige Konsistenz und vermischen. Den genau abgewogenen Eiweiß steif schlagen. Sobald das Eiweiß beginnt eine weiße Farbe anzunehmen geben Sie langsam den Zucker hinzu. Kurz vor Ende des Steifschlagens ggf. nach Wunsch die Speisefarbe untermischen.

Mit großer Vorsicht in kreisenden Bewegungen portionsweise die Mandel-Puderzucker-Masse unter das Eiweiß heben.

Wenn Sie keine Macaronbackmatte haben, bereiten Sie sich das Backpapier vor, indem Sie mit einem Wasserflaschendeckel Kreise nachzeichnen. Den Spritzbeutel füllen Sie jetzt mit dem Teig und spritzen diesen in die vorgezeichneten Kreise auf dem Backpapier. Kleine Teigspitzen können mit einem nassen Finger vorsichtig glatt getupft werden. Damit die Macarons nicht beim Backen aufplatzen, lassen Sie den Teig nach dem aufspritzen 20-25 Minuten ruhen, bis die Oberfläche angetrocknet ist. Jetzt die Macarons für ca. 14 Minuten bei 140° C backen.

**Tipp:** Falls kein Spritzbeutel zur Hand ist, kann auch ein Gefrierbeutel genutzt werden – Masse einfüllen und eine untere Ecke abschneiden.

