



Menge 12 Stück



Dauer bis zu 45 Minuten



Schwierigkeit mittel

LEBKUCHEN-MACARONS

Ein Traum aus Mandeln und Eischnee mit köstlichem Weihnachtsgeschmack - eine ganz besonders feine Art von Gebäck!



Zubereitung

1. Für den Teig Mandeln, Diamant Puderzucker und Zimt in eine Schüssel sieben. Eiweiß mit den Schneebesen eines Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Diamant Feinster Zucker zugeben und die Masse steif schlagen. Mandelmischung nach und nach unter die Eiweißmasse heben.
2. Macaron-Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. 24 kleine Kreise (ca. 4 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen und die Mitte glatt tupfen. Anschließend Backblech auf den Untergrund klopfen, damit eventuelle Luftbläschen verschwinden. Macarons ca. 30 Minuten an der Luft trocken lassen.
3. Im vorgeheizten Backofen Ober-Unterhitze 165 °C (Umluft 140 °C) auf mittlerer Schiene ca. 12–14 Minuten backen.
4. Für die Füllung Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Sahne und Lebkuchengewürz unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel geben und im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.
5. Jeweils 1 Macaron auf der glatten Seite mit der Füllung bespritzen und einen anderen Macaron auf die Füllung setzen.
6. Für die Verzierung Diamant Puderzucker mit Zitronensaft zu einer festen Masse rühren. Masse ebenfalls in einen Spritzbeutel mit sehr feiner Tülle füllen (alternativ in einen Gefrierbeutel und eine sehr feine Öffnung aufschneiden). Nach Belieben Schneeflockenverzierungen auf die Macarons malen.
7. Tipp: Der Trocknungsprozess ist essentiell für die Herstellung der Macarons. So bekommen sie einen schönen Glanz und reißen beim Backen nicht auf.

Zutaten

Für den Teig:

40 g	sehr fein gemahlene, blanchierte Mandeln
45 g	Diamant Puderzucker
1/2 TL	Zimt
35 g	Eiweiß
40 g	Diamant Feinster Zucker

Für die Füllung:

100 g	weiße Kuvertüre
20 g	Sahne
1 TL	Lebkuchengewürz

Zum Verzieren:

4 EL	Diamant Puderzucker
1 EL	Zitronensaft

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.