

Zimt-Makronen mit fruchtiger Cremefüllung

Zubereitungsdauer: 45 min. · Schwierigkeitsgrad: schwierig · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 10 Makronen.

Zutaten

45 g feines Mandelmehl
75 g Puderzucker
1 St. Eiweiß von einem großen Ei (ca. 40g)
10 g Zucker
1 TL Zimt
1 TL Kakao
für die Füllung:
50 g weiße Schokolade
12 g Sahne
2 EL Feigenmarmelade

Zubereitung

Mandelmehl und Puderzucker zusammen mit dem Zimt und dem Kakao fein durchsieben, danach am besten noch einmal wiegen.

Das Eiweiß schlagen und, wenn es anfängt steif zu werden, die 10 g Zucker zugeben und weiter schlagen. Wenn das Eiweiß richtig steif ist, in 2 Schüben die Mandelzucker-Mischung unterziehen.

Die Mischung in einen Spritzbeutel füllen und auf dem Backpapier Kreise formen mit etwa 5 cm Durchmesser. Die Makronen etwa 15 Min. ruhen lassen, damit der Rand antrocknet. Den Ofen auf 140° vorheizen. Dann die Macarons etwa 12-15 Minuten im Ofen backen. Danach sofort die Backunterlage auf eine kalte Fläche ziehen, damit die Makronen sich später besser lösen lassen.

Die Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen, die zimmerwarme Sahne unterrühren

und dann mit der Marmelade mischen. Die noch lauwarme Creme auf die Hälfte der Makronen spritzen, mit der anderen Hälfte bedecken und leicht andrücken.

Die Makronen halten sich bis zu 2 Wochen in einer gut schließenden Keksdose.