

## Macarons

Menge für ca. 150 Macaronhälften



## Teigherstellung/Massenherstellung

270 g	Eiklar (genau abwiegen)
2 g	Salz
90 g	Zucker

600 g	Puderezucker
330 g	Gemahlene Mandeln
	Je nach Wunsch L-farbe (2-4g Pulver)
<hr/>	
1292 g	Summe

## Herstellung

Eiklar, Salz und Zucker zu einer Schaummasse schlagen.

Puderezucker und fein gemahlene mandeln gut vermischen und sieben.

Danach unter die Schaummasse heben.

Je nach Wunsch die Masse mit Lebensmittelfarben einfärben. Mit einer 9 Lochtülle aufdressieren (ca. 3cm Ø) und mindestens 45 Min. antrocknen lassen.

## Backen

**Ofentemperatur** : 160°C

**Backzeit** : ca. 15 Min. /Zug auf

## Endfertigung

Mit Konfitüre, Buttercreme oder Canache füllen.

Ca. 5 g Füllung je Macaron