



Walnuss-Macarons mit Limoncello-Buttercreme



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	98 kcal/ 411 kJ	Fett:	6 g
Eiweiß:	1 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	2,6 g
Kohlenhydrate:	9 g	ungesättigte Fettsäuren:	3,4 g

Zubereitungszeit:
ca. 60 Minuten

Zubereitung:

1. Ofen auf 190 Grad (Umluft: 170 Grad, Gas: Stufe 2-3) vorheizen.
2. 3/4 des Puderzuckers und die Walnüsse in einer Küchenmaschine zerkleinern. Beiseite stellen.
3. Für die Macarons mit einem Handrührgerät oder in einem Standmixer bei mittlerer Geschwindigkeit die Eiweiße verrühren, bis sie schaumig sind. Geschwindigkeit verringern und den übrigen Puderzucker hinzugeben, dann alles auf höchster Stufe schlagen, bis die Masse steif ist (ca. 8 Minuten).
4. Walnussmischung vorsichtig unter das steife Eiweiß heben, bis eine glatte und glänzende Masse entsteht. Wenn die Macarons farbig sein sollen, den Teig in Portionen aufteilen und jeweils 1-2 Tropfen der jeweiligen gewünschten Lebensmittelfarbe zugeben.
5. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer 1 cm breiten, runden Spitze füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Kreise mit 2 cm Durchmesser aufspritzen. Zwischen den Kreisen rund 2,5 cm Abstand lassen. Um die Oberfläche der Kreise eventuell etwas ebener zu machen, einen Finger in Wasser tauchen und damit sanft die Macarons flacher drücken. Dann von unten leicht an das Backblech klopfen, um so Luftbläschen in den Macarons zu lösen. Vor dem Backen bei Raumtemperatur 15 Minuten stehen lassen.
6. Immer nur ein Backblech auf einmal in den Ofen geben und die Ofentemperatur auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad, Gas: Stufe 1) reduzieren. Für ca. 12-15 Minuten backen. Nach jedem Blech den Ofen wieder 5 Minuten auf 190 Grad (Umluft: 170 Grad, Gas: Stufe 2-3) erhitzen und direkt bevor das nächste Blech eingeschoben wird, auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad, Gas: Stufe 1) reduzieren. Macarons abkühlen lassen bevor sie vom Backpapier entfernt werden.
7. Für die Buttercreme Butter, Zucker, Limoncello und Zitronenzesten für ca. 10 Minuten in einem Standmixer bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren, bis die Masse leicht und fluffig ist. Zwei ähnlich große Macaronhälften nehmen, auf eine Seite einen Teelöffel der Creme geben und die andere Hälfte auf die Creme legen.
8. Direkt servieren oder die Macarons in einem luftdichten Behälter zwischen Pergamentpapierschichten schichten und bis zu 3 Monate einfrieren.

Zutaten für 25 Portionen :

Walnuss-Macarons:

100 g Puderzucker
90 g kalifornische Walnüsse, fein gehackt
2 Eiweiß

Limoncello-Buttercreme:

110 g Butter, weich
100 g Puderzucker
3 – 4 EL Limoncello (Zitronenlikör)*
Zesten einer Bio-Zitrone
*kann je nach Hersteller Gluten enthalten