

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: Himbeer-Schokolade-Macarons



(c) 123rf

**mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp**

Zubereitung

- Puderzucker, Mandeln und Backpulver portionsweise im Cutter sehr fein mahlen
- Eiweisse mit Lebensmittelfarbe und Salz steif schlagen, Puderzucker begeben und weiterschlagen bis der Eischnee glänzt
- Mandelmischung darauf sieben und mit einem Schwingbesen sorgfältig darunterziehen
- In einen Spritzbeutel abfüllen und auf einem mit Backpapier belegtes Blech ca. 2 bis 3 cm grosse Häufchen spritzen, aufstehende Spitzen mit einem nassen Finger flach drücken
- Im vorgeheizten Ofen bei 130 °C, Heissluft ca. 18 Minuten backen, danach herausnehmen und auskühlen lassen
- Himbeeren, Puderzucker und Wasser in einer kleinen Pfanne ca. 2 Minuten leicht köcheln, durch ein Sieb streichen und etwas auskühlen lassen
- Vollrahm aufkochen und über die gehackte Schokolade giessen, die Himbeermasse dazugeben

Zutaten

120 g	Puderzucker
100 g	Mandelblättchen
2 g	Backpulver
2	Eiweisse
etwas	rote Lebensmittelfarbe
Prise	Salz
30 g	Puderzucker
70 g	Himbeeren
30 g	Puderzucker
10 g	Wasser
50 g	Vollrahm
100 g	dunkle Schokolade, gehackt
10 g	Butter, weich



Radio Life Channel
Witzbergstrasse 23
CH-8330 Pfäfers
Tel. 044 953 35 35
E-Mail: erf@perf.ch

lifechannel.ch

und alles zu einer homogenen Masse verrühren,
abkühlen lassen

- Die Schokoladenfüllung in einen Spritzbeutel abfüllen und auf die Hälfte der Macarons darauf dressieren, mit einem zweiten Macaron zudecken und leicht andrücken
- Im Kühlschrank etwas abkühlen und gleich servieren