



matcha macarons

Zutaten

Für den Teig:

- 90 g Eiweiß (3 Eier)
- 110 g Mandeln fein gemahlen
- 200 g Puderzucker
- 30 g Zucker
- 1 TL Artikel 21497 China Cooking Matcha (Bio)
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 80 g weiße Schokolade, gehackt
- 3 EL Sahne
- 1 EL fein gehackte Pistazien

Zubereitung

1. Eiweiß aufschlagen und nach etwa 2 Min. Zucker und Salz einrieseln lassen. Weiter steif schlagen.
2. Mandeln und Puderzucker vermischen und in kleinen Portionen in der Küchenmaschine sehr fein mahlen.
3. Löffelweise das Zucker-Mandelmehl-Gemisch unter das Eiweiß ziehen und so lange unterheben, bis die Masse vom Teigschaber fließt und man damit eine erkenntliche 8 Zeichnen kann.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit dem Spritzbeutel (runde Tülle) gleichmäßige Tupfen spritzen, etwa 2–3 cm groß. Für 45 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen.
5. Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen, die Bleche einzeln auf mittlerer Schiene 15 Min. backen. 1 Stunde auskühlen lassen
6. Schokolade hacken und mit der Sahne schmelzen. Pistazien untermischen, etwas abkühlen lassen. Jeweils 2 Macarons schön dick füllen und zusammensetzen. Trocknen lassen und genießen.