

**ZUTATEN****MACARONS**

- 110g Puderzucker
- 100g Mandeln weiss, gemahlen
- 1g Backpulver
- 3 Eiweiss
- 40g Zucker
- etwas Dr. Oetker Lebensmittelfarbe Gelb und Rot
- etwas Lebkuchengewürz

**FÜLLUNG**

- 150g Butter, weich
- 50g Puderzucker
- etwas Lebkuchengewürz
- ½ Zitrone, Saft davon
- 40g tiefgefrorene Himbeeren

**Rolfs Rezept-Version:****Macarons**

Kleine, luftige Himbeeren, Zitronen und Lebkuchen Sünden.

Ergibt 24 Stück

Schwierigkeitsgrad:	3
Zubereitungszeit	ca. 90 Minuten
Backen	ca. 20 Minuten
Heissluft	ca. 125 C vorgeheizt
Vorbereiten	Macaron Backmatte auf ein Backblech legen.

**Macarons**

Den Backofen auf 125°C vorheizen. Den Puderzucker, die gemahlene Mandeln und das Backpulver mischen. Das Eiweiss und den Zucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen und dann unter die Puderzucker-Mandel-Backpulver-Mischung heben, leicht rühren, so dass die Masse leicht fliesst. Die Masse in drei gleichgrosse Portionen aufteilen. In einen Teil der Masse etwas Lebkuchengewürz geben, in den zweiten Teil der Masse etwas rote Lebensmittelfarbe dazugeben und in den dritten Teil der Masse etwas gelbe Lebensmittelfarbe dazugeben. Alle drei Massen in drei separate Dressiersäcke mit einer Lochtülle von ca. 4 mm Durchmesser füllen. Anschliessend die Macaron Backmatte mit den drei verschiedenen Massen gleichmässig befüllen und dann ca. 1 Stunde ruhen lassen. Als nächsten werden die Macarons 20 Minuten bei 125 Grad Heissluft gebacken und dann ausgekühlt.

**Füllung**

Die weiche Butter und den Puderzucker schaumig schlagen. Die Masse in zwei gleichgrosse Portionen aufteilen. In einen Teil der Masse das Lebkuchengewürz und in den anderen Teil der Masse den Zitronensaft geben. Bei der Füllung der Macarons werden die Lebkuchen-Macarons mit der Lebkuchenmasse gefüllt, die Zitronen-Macarons mit der Zitronenmasse sowie die Himbeer-Macarons mit der Himbeerkonfitüre.