



## Zutaten für 6 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

Für die Macaronschalen

100 g Mandeln, blanchiert und sehr fein gemahlen

100 g Staubzucker

90 g Kristallzucker, fein

90 g Eiweiß (Eiklar von ca. 3 Bio

Eiern)

0.5 TL Lebensmittel-Gelfarbe

nach Belieben (z.B. gelb

oder grün)

Für die Passionsfruchtganache

100 ml Maracujasaft

250 g Kuvertüre, weiß, fein

gehackt

30 g Butter, weich

0.5 TL 

✓ Muskatnuss gemahlen

0.5 Stk. Vanille Bourbon Schote

ganz



## Macarons mit Passionsfruchtganache

## Zubereitung

- 1 Mandeln und Staubzucker mischen und 2-3-mal durchsieben. Alle gröberen Bestandteile aussortieren, nochmals feiner mahlen und sieben.
- 2 Eiweiß, Kristallzucker und Salz in eine fettfreie Schüssel geben und mit dem Rührbesen des Handmixers oder in der Küchenmaschine ca. 5 Minuten zu einem cremigen Eischnee aufschlagen. Mit der Lebensmittel-Gelfarbe beliebig einfärben.
- 3 Das Mandelgemisch auf dreimal zugeben und jeweils mit einem Teigspatel gut untermischen. Ca. 5 Minuten lang weiterrühren, bis eine glänzende, zähflüssige Masse entsteht, welche schwer reißend vom Löffel fällt. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ø 8 cm) füllen.
- 4 Zwei Backbleche mit je einer Silikonbackmatte bedecken und mit etwas Abstand zueinander gleichmäßig große Tupfen (ø 3 cm) aufspritzen. Von unten leicht gegen die Bleche klopfen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten antrocknen lassen.

**TIPP:** Alternativ zur Silikonbackmatte kann auch Backpapier verwendet werden, als Schablone können auf die Rückseite Kreise in Größe einer 2 Euromünze aufgemalt werden.

- 5 Backrohr auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 6 Die Bleche mit den Macaronschalen nacheinander auf zweiter Schiene von unten ca. 15 Minuten backen.
- 7 Währenddessen für die Füllung Maracujasaft mit dem Mark der Vanilleschote, Muskatnuss und Kardamom aufkochen und vom Herd nehmen. Fein gehackte Schokolade zugeben und solange vermischen, bis sich alles gelöst hat. Butter zugeben und untermischen. Die Ganache ca. 60 Minuten zum Festwerden kaltstellen.
- 8 Die Passionsfruchtganache in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle geben und je zwei ausgekühlte Macaronschalen mit der Creme zusammensetzen.