



Cashew-Macarons mit Eierlikörfüllung



Lust auf CLASEN!



CASHEW-MACARONS MIT EIERLIKÖRFÜLLUNG

Zutaten für 24 Stück:

- 100 g CLASEN BIO Cashewkerne
- 120 g Puderzucker
- 2 Eiweiße (L)
- 55 g Zucker
- grüne Lebensmittelfarbe
- 100 g weiße Schokolade
- 60 g Schlagsahne
- 2 EL Eierlikör
- 30 g Mascarpone



Zubereitung:

1. Die Cashewkerne im Blitzhacker zermahlen und durch ein feines Sieb passieren. 75 g des feinen Cashewmehls mit dem Puderzucker in eine Schüssel geben. In einer zweiten Schüssel die Eiweiße steif schlagen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Eine Messerspitze Lebensmittelfarbe hinzufügen und den Eischnee vorsichtig unter die Cashewmischung heben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf 48 Kreise (Ø 4 cm) mit etwas Abstand zueinander spritzen. Das Blech mehrfach auf der Arbeitsplatte aufstoßen sodass die Kreise eine schöne glatte Oberfläche bekommen. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Macarons in der Ofenmitte 12-15 Min. backen. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Macarons darauf vollständig abkühlen lassen.
3. Die Schokolade in Stücke brechen. Die Sahne in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Schokolade hinzufügen und mit einem Schneebesen rühren bis sie vollständig aufgelöst ist. Eierlikör und Mascarpone hinzufügen und einrühren. Die Creme 30 Min. abkühlen lassen.
4. Die Macarons vom Backpapier lösen. Auf die Hälfte einen Klecks Creme aufspritzen, einen zweiten Kreis daraufsetzen und leicht zusammendrücken.

Ideal: Die fertigen Macarons vor dem Verkosten 24 Stunden ruhen lassen.

Nährwerte pro 24 Stück:

404 kJ / 97 kcal, KH: 11 g, Fett: 5 g, EW: 1 g



vegetarisch



glutenfrei

www.clasen-bio.de



30 Min.

Zubereitungszeit

Fertig in 120 Min.