**Macarons**

**Für ca. 20 Stück**

210 g geschälte, gemahlene Mandeln

210 g Staubzucker

165 g Eiweiß

170 g Zucker

½ Portion Buttercreme

* Die gemahlenen Mandeln mit dem Staubzucker und die Hälfte des Eiweiß vermischen. 150 g Zucker und 100 ml kaltes Wasser in einem Topf auf 121°C erhitzen. Kurz bevor der Zucker seine richtige Temperatur erreicht hat, das restliche Eiweiß mit dem restlichen Zucker leicht anschlagen. Dann den gekochten Zucker in einem dünnen Strahl in das Eiweiß einlaufen lassen.

Im Rührgerät solange weiterschlagen lassen bis das Eiweiß kalt ist.

* Den Backofen auf 150°C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Nun vorsichtig 1/3 dieser Meringe unter die Mandelmasse ziehen. Dann die restliche Meringe unterheben. Mit dem Spritzbeutel unter der Lochtülle flache Tupfen mit 3 cm Durchmesser (oder Halbkreise) auf das Backblech dressieren.

Die Macarons bei leicht geöffneter Ofentür 15-20 min. backen. Sie dürfen keine Farbe annehmen.

Nach dem erkalten immer 2 Macarons mit Buttercreme zusammensetzen.