

REGENBOGEN MACARONS / RAINBOW MACARONS



Zubereitungszeit

2 Stunden



Kühlzeit

24 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 90



Die Füllung reicht insgesamt für 90 Macarons. Falls ihr auch einen großen Macarons Turm bauen wollt, dann bereitet von jeder Farbe das [Grundrezept](#) vor, so dass ihr 50 Macarons Schalen habt und jeweils ca. 25 Macarons von jeder Farbe machen könnt (also 7 x 50 Schalen). Dann benötigt ihr die doppelte Menge an Füllung, damit es für einen kompletten Turm reicht. Die verschiedenen Füllungen reichen immer für jeweils 12-14 Macarons, falls ihr nur 1 Sorte machen wollt, die Menge einfach anpassen.

FRANZÖSISCHE BUTTERCREME

Verrühre das Eigelb mit dem Salz und Zucker für etwa 10 Minuten über dem heißen, kochenden Wasserbad. Verrühre in der Zwischenzeit die Butter sehr cremig. Nimm die Eier-Zuckermischung vom Wasser herunter und rühre sie in etwa 10 Minuten kalt. Verrühre dann die Buttermasse esslöffelweise mit der Eiermasse.

ROSA

Taue die Himbeeren auf und koche sie ein, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Streiche sie anschließend durch ein Haarsieb, um die Kerne zu entfernen. Lasse das Himbeermark vollständig abkühlen.

ROT

Koche die Kirschen ein, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Streiche sie anschließend durch ein Haarsieb und lasse das Kirschmark vollständig abkühlen.

ORANGE

Entsteine die Mango und püriere das Fruchtfleisch. Halbiere die Maracujas und kratze sie mit einem Löffel aus. Koche das Fruchtpüree solange ein, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Lasse es vollständig abkühlen.

GELB

FRANZÖSISCHE BUTTERCREME:

- ☐ **150 g** Eigelbe
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **250 g** Butter (weich)

ROSA (HIMBEERE):

- ☐ **150 g** Himbeeren (TK oder frisch)
- ☐ n.B. rosa Lebensmittelfarbpaste

ROT (KIRSCH):

- ☐ **150 g** Kirschen (frisch oder TK)
- ☐ n.B. rote Lebensmittelfarbpaste

ORANGE (MANGO MARACUJA):

- ☐ **75 g** Mangos
- ☐ **75 g** Passionsfrüchte
- ☐ n.B. orangene Lebensmittelfarbpaste

GELB (ZITRONE):

- ☐ **1** Zitrone (unbehandelt)
- ☐ **30 g** Wasser
- ☐ **20 g** Zucker (n.B.)
- ☐ Lebensmittelfarbpasten (gelb)

GRÜN (HUGO-MINZE- LIMETTE):

REGENBOGEN MACARONS / RAINBOW MACARONS



Schäle die Schale der Bio Zitrone mit einem Sparschäler ab oder reibe sie fein. Achte darauf, nur den gelben Teil abzureiben - der weiße Teil ist bitter. Presse den Saft aus und füge nach Belieben etwas Zucker hinzu. Lasse die Masse einkochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Zerkleinere sie anschließend in einem Mixer.

GRÜN

Schäle die Schale der Bio Limetten mit einem Sparschäler ab oder reibe sie fein. Achte darauf, nur den grünen Teil abzureiben - der weiße Teil ist bitter. Presse den Saft aus und füge nach Belieben etwas Zucker und die zerkleinerten Minzblätter hinzu. Lasse die Masse einkochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Zerkleinere sie anschließend in einem Mixer.

BLAU

Reibe etwas Tonkabohne fein.

LILA

Taue die Heidelbeeren auf und koche sie ein, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, streiche sie durch ein Haarsieb und lasse das Heidelbeermark vollständig abkühlen.



Alternativ können auch fertige Marmeladen verwendet werden.

MACARONS FÜLLEN

Teile die Buttercreme in 7 Teile ein. Rühre die verschiedenen Pürees einzeln ein.

Gib die Füllung jeweils in einen Spritzbeutel und fülle die Macarons damit. Lasse sie gefüllt und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen, am nächsten oder übernächsten Tag schmecken sie am besten.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3



Aus den Regenbogen Macarons lässt sich ein toller Macarons Turm basteln. Dafür die Macarons mit flüssiger, weißer Schokolade auf einen (selbstgebastelten) Turm kleben und im Kühlschrank aushärten lassen.

- ☐ **2** Limetten (unbehandelt)
- ☐ **10** Minze (Blätter)
- ☐ **2 EL** Zucker
- ☐ n.B. grüne Lebensmittelfarbpaste

BLAU (TONKABOHNE):

- ☐ 1 Prise Tonkabohne
- ☐ Blaue Lebensmittelfarbpaste

LILA (HEIDELBEERE):

- ☐ **150 g** Heidelbeeren (TK)
- ☐ n.B. lila Lebensmittelfarbpaste