

Ehre der Erdbeere

gilt als die Königin der Beeren, und ohne sie wäre die Betty Bossi Zeitung um viele Verführungen ärmer. Für ihre Verdienste in der Welt der Süßspeisen ehren wir heute die Erdbeere mit diesen besonderen Rezepten.



Erdbeer-Macarons

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
 Backen: ca. 18 Min.
 Kühl stellen: ca. 1 Std.
 Ergibt ca. 30 Stück

Macarons

- 150 g Puderzucker**, 3 Esslöffel beiseite gestellt
- 100 g geschälte Mandeln**
- 2 Messerspitzen Backpulver**
- 2 Eiweisse**
- 1 Prise Salz**

- 1.** Puderzucker mit Mandeln und Backpulver im Cutter fein mahlen.
- 2.** Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Beiseite gestellten Puderzucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mandelmischung sorgfältig daruntermischen, Masse in einen Einwegspritzsack geben, Spitze wegschneiden, ca. 60 kleine Häufchen (je ca. 3 cm Ø) auf zwei mit Backpapier belegte Bleche spritzen, aufstehende Spitzen mit nassem Finger flach drücken.

Backen: ca. 18 Min. im auf 130 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen.

Buttercreme

- 100 g Butter**, weich
- 70 g Erdbeeren**, in Stücken
- 3 Esslöffel Erdbeersirup**, unverdünnt

Butter mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren. Erdbeeren mit dem Sirup pürieren, löffelweise unter die Butter rühren.

Füllen: Buttercreme in einen Einwegspritzsack geben. Spitze wegschneiden. Die Hälfte der Macarons wenden, etwas Füllung daraufspritzen, ein zweites daraufsetzen, leicht zusammendrücken. Ca. 1 Std. kühl stellen.

Haltbarkeit: In einer Tiefkühlbox ca. 1 Monat tiefkühlen. Im Kühlschrank auftauen.

Pro Stück: 5 g Fett, 1 g Eiweiss, 6 g Kohlenhydrate, 293 kJ (70 kcal)