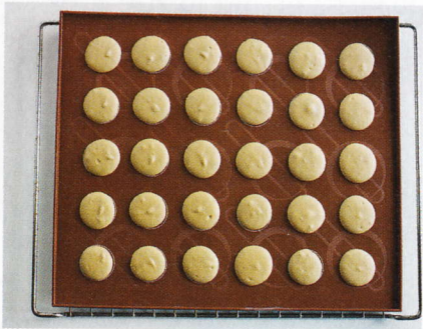


## TRÄUMCHEN VON SCHÄUMCHEN: SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM PERFekten MACARON



**1** Macaronmasse spiralförmig vom Zentrum zum Rand dressieren. Sie sollte ca. 6 mm dick und in der Mitte etwas höher sein, so bildet sich aussen der typische runde Abschluss.



**2** Beim Trocknen verliert die Masse ihren Glanz und die Oberfläche ihre Klebrigkeit. Die Dauer dieses Vorgangs beträgt zwischen 30 und 120 Minuten. Die luftigen Füßchen bilden sich erst beim Backen.



**3** Die Füllung muss spritzfähig und weich sein. Mit dem Spritzsack vorsichtig auf die Schalen dressieren, damit diese nicht zerbrechen. Nur wenig auftragen, sonst werden die Macarons zu süß.