

Randenmacarons

ergibt ca. 30 Stück

Ofen auf 90° Umluft vorheizen

40 g Mandelplättchen
1 EL Randensaft

in einer Schüssel miteinander mischen
auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, im
vorgeheizten Ofen 10 Min. trocknen lassen,
herausnehmen, abkühlen lassen

Ofen auf 120° Umluft vorheizen

60 g Puderzucker

Mandelplättchen zusammen mit dem Puderzucker
sehr fein mahlen (Cutter)

1 Eiweiss
1 Pr Salz
1 Msp Backpulver

zusammen steif schlagen

30 g Puderzucker

zugeben und weiterschlagen bis die Masse glänzt

Mandel-Zuckermischung sorgfältig darunter mischen,
Masse in einen Spritzsack mit gezackte Tülle füllen

Blech mit Backpapier belegen, ca. 60 kleine
Häufchen spritzen

15 Min. backen, Backofentüre öffnen und im
geöffneten Ofen die Macarons auskühlen lassen

1 Pfeffercantadau

100 g Randen gekocht

in Scheiben schneiden, diese in kleine Quadrate
schneiden

ev Kresse

auf die Macarons Käsemasse streichen, bei der
Hälfte ein Randenquadrat darauf geben, ev. wenig
Kresse abschneiden und darauf geben, zweites
Macarons darauf geben, auf die Platte legen
2. Macaron darauf setzen, auf einer Platte
anrichten