



## Rezept für feinste Macarons à la TörtchenTörtchen

**320 g Macaronmandeln** mit **2 Eiweiß** zu einer zähen Masse verrühren. **160 g Zucker** mit **30 g Wasser** aufkochen und eine Minute kochen lassen. **2 Eiweiß** zu Schnee schlagen und den Zuckersirup unterlaufen lassen, solange aufschlagen bis die Masse lauwarm ist. 1/3 unter die Masse rühren, dann den Rest unterziehen. Die Masse muss zähfließend sein. Auf ein Backpapier dressieren, 45 Min. stehen lassen und bei **160 °C Umluft ca. 15-18 Min.** backen. Abkühlen lassen und füllen.

### *Füllung:*

**130 g Sahne** mit **20 g Honig** aufkochen. **90 g Kuvertüre** mit 70 % Kakaoanteil fein hacken und die heiße Flüssigkeit dazugeben. 2 Minuten stehen lassen und gut verrühren. Mit Folie bedecken und bei Raumtemperatur über Nacht stehen lassen. Die Hälfte der gebackenen Macarons umdrehen und großzügig füllen. Zusammensetzen und in einer Dose aufbewahren.

**Bon appétit!**

**Mehr Tipps und Tricks** gibt's hier in den **Macaron-Kursen von TörtchenTörtchen**

<http://www.toertchentoertchen.tv/kurse/macaronkurs/>



#### **TörtchenTörtchen**

##### **Nippes**

Verkauf, Produktion, Büro  
Steinbergerstraße 5  
50733 Köln  
T: 0221 - 1707108

mo - fr 11 - 18 Uhr  
sa 10 - 17 Uhr  
so 13 - 17 Uhr

#### **TörtchenTörtchen**

##### **Apostelstraße**

Café mit Gartenlounge  
Apostelstraße 19  
50667 Köln  
T: 0221 - 27253081

mo - sa 09 - 19 Uhr  
so 12 - 18 Uhr

#### **TörtchenTörtchen**

##### **Alte Wallgasse/Ehrenstraße**

Café & Verkauf  
Alte Wallgasse 2A  
50672 Köln  
T: 0221 99879611  
sonntags geschlossen  
mo - sa 11 - 19 Uhr

#### **TörtchenTörtchen**

##### **Düsseldorf**

Carlsplatz Stadt A18  
40213 Düsseldorf  
T: 0163 6701787  
so + mo geschlossen  
di - fr 9 - 18 Uhr  
sa 9 - 16 Uhr