



Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 13.11.2025

Macarons mit Salzkaramell-Füllung

Für 20 Stück

Zutaten:

Für die Macaronschalen

2 Eiweiß (Größe M)
etwas Salz
20 g Zucker
90 g Mandeln, gemahlen
150 g Puderzucker

Für das Salzkaramell

3 EL Wasser
100 g Zucker
50 g Zucker, braun
50 g Schlagsahne
½ TL Salz
30 g Butter

Außerdem

optimal: Silikon-Backmatte (alternativ Backpapier)
2 Einwegspritzbeutel mit großer und kleiner runder Lochtülle

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen. Eine Silikonbackmatte (oder Backpapier) auf ein Backblech legen.
 2. **Für die Macaronschalen** die Eiweiße, 1 Prise Salz und den Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers sehr steif schlagen.
 3. Die Mandeln und den Puderzucker in einen Blitzhacker geben und fein zerkleinern.
 4. Die Mandelmischung in 3 Portionen jeweils auf den Eischnee sieben und unterrühren.
 5. Die Mandelmasse in einen Spritzbeutel mit großer runder Lochtülle füllen und 40 gleichgroße, kreisrunde Taler (Ø ca. 3 cm) auf die vorbereitete Backmatte dressieren und etwa 5 Minuten stehen lassen.
 6. Macaronschalen im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 15 Minuten backen.
 - Lisas Tipp:** Die Oberfläche der Macaronschalen soll nach dem Backen nicht mehr klebrig, sondern trocken sein.
 7. Die Macaronschalen auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
 8. Inzwischen **für das Salzkaramell** das Wasser und beide Zucker in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Sobald die Mischung beginnt, zähflüssig zu werden, den Topf von der Kochstelle nehmen.
 9. Sahne, Salz und Butter langsam einrühren und das Salzkaramell abkühlen und fest werden lassen, dabei gelegentlich umrühren.
 - Lisas Tipp:** Das Karamell-Abkühlen dauert ca. 4 Stunden. Schneller geht's, wenn Sie den Topf mit dem Salz-Karamell hierzu in den Kühlschrank stellen.
 10. Die Hälfte der Macaronschalen umdrehen.
 11. Sobald das Salzkaramell für die Weiterverarbeitung fest genug ist, das Karamell in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und auf die umgedrehten Macaronschalen dressieren.
 12. Die restlichen Macaronschalen als Deckel auf das Karamell setzen, leicht andrücken und fertig sind die Macarons.
- Lisas Tipp:** Gefüllt halten sich die Macarons nur 1-2 Tage. Sie können sie aber problemlos einfrieren. Dazu zwischen Pergamentpapierlagen in Gefrierdosen schichten.