

HASELNUSS-MACARONS MIT GIOTTO

Zutaten für ca. 12 Portionen:

Für die Schalen:

- 70 g ganze Haselnüsse (mit Haut)
- 70 g Puderzucker
- 20 g Kakaopulver
- 50 g Eiweiß (ca. 2 kleine Eier)
- 20 g Zucker

Für die Füllung:

- 15 GiOTTO
- 10 g Vanillepuddingpulver
- 5 g Zucker
- 100 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 40 g weiche Butter
- 15 g Puderzucker

Für die Deko:

- GiOTTO Stange
- 50 g Zartbitterschokolade (geschmolzen)



Schwierigkeitsgrad:

So wird's gemacht:

1. Für die Macaron-Schalen: Eier schon 4-5 Tage im Voraus trennen. Das Eiweiß mit Frischhaltefolie abdecken und ein paar Löcher reinpiksen. Unser Tipp: Das überschüssige Eigelb für Omeletts o.Ä. nutzen. Haselnüsse kurz in der Pfanne anrösten und zusammen mit dem Kakaopulver und Puderzucker fein mahlen. Anschließend durchsieben, Eiweiß aufschlagen und Zucker langsam hinzugeben. Den Eischnee zur Haselnuss-Mischung unterheben bis ein zäher, glänzender Teig entstanden ist.

2. Für die Macaron-Schalen: Den Teig in einen Spritzbeutel geben. In ca. 3 cm großen Tupfen aufspritzen und 30-60 Minuten antrocknen lassen. Anschließend im Backofen auf 160° C Umluft für ca. 12 Minuten backen. Macaron-Schalen aus dem Ofen und sofort von dem Backpapier nehmen – dann auskühlen lassen.

3. Für die Füllung: Puddingpulver und Zucker mit 2 EL Milch anrühren. Vanilleschote längs halbieren, auskratzen und das Mark mit der übrigen Milch aufkochen. Die 15 GiOTTO zerkleinern. Das angerührte Puddingpulver und die zerkleinerten GiOTTO unter Rühren hinzugeben und die Mischung in eine Schüssel geben. Den Pudding mit Frischhaltefolie ca. 1 Stunde auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. 5 Minuten cremig schlagen. Pudding esslöffelweise dazugeben und unterheben. Die Creme ca. 1 Stunde kaltstellen.

4. Die abgekühlten Schalen mit der Füllung bestreichen und zuklappen. Für die Deko: Nach Belieben mit GiOTTO und dunkler Schokolade verzieren.