

Yogurette

Macarons mit Yogurette® und Frischkäse-Füllung

🕒 30 Minuten 🏠 8 Minuten ❄️ 30 Minuten 🍴 22 Stück

Zutaten

Für die Schalen:

100 g Puderzucker
85 g Mandeln, gemahlen
65 g Zucker
65 g Eiweiß

Für die Füllung:

4 Riegel Yogurette®
30 g Butter
10 g Puderzucker
50 g Frischkäse
(Doppelrahmstufe 60 % Fett)
4 EL Erdbeerkonfitüre



Utensilien

Standmixer, feines Sieb, Schüsseln, Handrührgerät (Schneebeesen), 2 Spritzbeutel, Backpapier, Backblech, Backofen, Messer, Brett, Schneebeesen

Zubereitung

- Für die Schalen Puderzucker mit Mandeln in einem Standmixer mixen und durch ein feines Sieb streichen. Zucker mit Eiweiß steif schlagen und Puderzucker-Mandel-Mischung unterheben. Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit ca. 2 cm Abstand 44 gleichgroße Tupfer spritzen. Blech leicht rütteln, sodass sich der Teig setzt. Anschließend ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 185 °C /Umluft: 160 °C).
- Macaronshalen auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 8 Minuten backen und auskühlen lassen. Für die Füllung Yogurette® klein schneiden. Butter und Puderzucker in einer Schüssel glattrühren und Frischkäse unterrühren. Frischkäse-Creme in einen Spritzbeutel füllen.
- 22 Macaronhälften auf der glatten Seite dünn mit Konfitüre bestreichen. Anschließend etwas Frischkäse-Creme darauf spritzen und mit Yogurette® bestreuen. Mit restlichen Macaronhälften abschließen und andrücken bis die Frischkäse-Creme an den Rändern zu sehen ist.