

Macaron-Backmatte

Artikelnummer: 678 240

Wichtige Hinweise

- Die Backmatte ist für einen Temperaturbereich von -20 bis +230 °C geeignet.
- Sie ist zur Zubereitung von Backwaren vorgesehen.
- Die Backmatte ist für den Gebrauch im Backofen geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht!
- **Achtung! Die Backmatte nicht auf den heißen Backofenboden legen.** Legen Sie sie auch nicht in offene Flammen oder auf Herdplatten.
Legen Sie die Backmatte auf ein Backblech oder in eine Fettwanne.
- Schneiden Sie Speisen nicht auf der Backmatte und verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Der Artikel wird dadurch beschädigt.
- Reinigen Sie die Backmatte vor dem ersten Gebrauch und sofort nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel, da sich Speisereste dann am besten entfernen lassen. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um Speisereste zu entfernen.
- Die Backmatte ist auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie die Backmatte aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Backmatte kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backmatte.

Bunte Macaron-Hälften

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Back- und Kühlzeit)

Zutaten:

- 90 g blanchierte Mandeln
- 2 zimmerwarme Eiweiß (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 20 g feiner Zucker
- 140 g Puderzucker
- 3 verschiedenfarbige Lebensmittelpasten

Zubereitung:

1. Die Backmatte mit den Kreisen nach oben auf einem Backblech auslegen.
2. Die blanchierten Mandeln in einem Blitzhacker sehr fein mahlen.
3. Eiweiß und Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. Dabei langsam den feinen Zucker dazugeben und so lange weiterquirlen, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben und die Masse sehr steif ist.
4. Den Puderzucker darübersieben und nach und nach zusammen mit den Mandeln mithilfe eines Kochlöffels vorsichtig unterheben. Der Teig muss sehr glatt sein für ein optimales Ergebnis.
5. Die Masse gleichmäßig in 3 Schälchen füllen, je 1 Messerspitze farbige Lebensmittelpaste nach Wahl unterheben und in 3 Spritzbeutel mit glatter Lochtülle füllen.
6. Die Masse ca. 30 Minuten an der Luft antrocknen lassen, bis sich eine Haut bildet. Der Teig darf nicht mehr an den Fingern kleben bleiben! Währenddessen den Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
7. Die Macaron-Hälften auf der untersten Schiene 25-30 Minuten backen. Dann herausnehmen und die Backmatte zum Abkühlen vorsichtig auf ein Kuchengitter ziehen. Frühestens nach 10 Minuten die Macaron-Hälften zum vollständigen Auskühlen vorsichtig umdrehen.
8. Die bunten Macaron-Hälften nach Belieben mit verschiedenen Cremes befüllen.