

## Schoko-Macarons mit Vanille-Kokos-Creme

Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten + Auskühlzeit

### Zutaten (für ca. 40 Stück):

120 g Mandeln, geschält und sehr fein gemahlen  
2 Eiweiß, Gr. M  
1 Prise Salz  
250 g Puderzucker, fein gesiebt  
2 EL Kakaopulver, fein gesiebt  
Etwas Butter für das Backpapier  
1 Vanilleschote  
120 g weiche MEGGLE Alpenbutter  
2 EL Kokosraspel



Die Mandeln nochmal durch ein feines Sieb sieben und in eine Schüssel geben. Das Eiweiß in einer Schüssel mit einer Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts leicht aufschlagen, sodass es gerade etwas Volumen bekommt. Dann nach und nach ganz langsam unter ständigem Schlagen 150 g Puderzucker durch ein Sieb zugeben bis eine sehr feste Eiweißmasse entsteht. Dann die Mandeln vorsichtig mit einem Kochlöffel gleichmäßig unterheben, sodass keine Klumpen entstehen. Dann das gesiebte Kakaopulver ebenfalls klumpenfrei unterziehen, bis eine gleichmäßige Färbung entsteht. Den Backofen (Umluft) auf 80 °C vorheizen.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen und mit etwas Butter einfetten. Die Eiweißmasse in einen Spritzbeutel füllen und mit etwas Abstand jeweils 40 gleich große Tupfen auf die Bleche spritzen. Die entstehenden Spitzen sollten dabei glatt verlaufen. Die Bleche in die mittleren Schienen des Ofens geben und 20 Minuten trocknen. Den Ofen dann auf 160 °C hochschalten und die Macarons 8 bis 10 Minuten backen. Sie sollten nicht zu dunkel werden. Die Bleche aus dem Ofen nehmen und die Macarons darauf vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Die Butter mit der Vanille und dem restlichen Puderzucker in einer Schüssel schaumig rühren. Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett etwas anrösten und auskühlen lassen, dann unter die Buttercreme rühren. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf 40 Macarons einen Tupfen spritzen. Die übrigen Macarons darauf setzen und leicht andrücken. Etwa eine Stunde kühl stellen.