Appel kaneel macarons

Ingrediënten

1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
100 g (gram) Roomboter (zacht)
125 ml Melk (op kamertemperatuur)
3 el (eetlepels) Karamelpasta
2 Stuk(s) Appel
2 el (eetlepels) Poedersuiker
2 tl (theelepels) Kaneel
1 el (eetlepels) Boter (ongezouten roomboter)
1 tl (theelepels) Vanillepasta (bijv. Dr. Oetker)
150 g (gram) Amandelmeel
100 g (gram) Poedersuiker
110 g (gram) Eiwit (op kamertemperatuur)
150 g (gram) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Blender
Mixer met gardes
2 Mengkom
Thermometer
Steelpan
Garde of spatel
Huishoudfolie
Spatel
2 Spuitzak (met glad spuitmondje)
Bakplaat met bakpapier

1. Maak een karamel botercrème

Klop de **zachte boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (125 ml)**, de **karamelpasta (bijv. Bebogeen, 3 el)** en de mix voor de **botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar, totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Doe de botercrème in een spuitzak met evt. een kartelspuitmondje. Leg de botercrème apart.

2. Bereid de appelvulling

Schil de **appels (2 stuks)** en snijd deze in kleine blokjes (2 à 3 mm). Doe de appelblokjes samen met de **poedersuiker (2 el)** en **kaneel (1 tl)** in een kom. Roer deze goed door elkaar zodat alle blokjes bedekt zijn met suiker een kaneel.

Verwarm **(room)boter (1 el)** in een pan. Bak de appelblokjes aan op hoogvuur en sudder deze daarna op laag vuur beetgaar. Dit duurt ongeveer 10 minuten.

3. Bak de macarons

Verwarm de oven voor (Elektrisch 150°C / Hetelucht 140°C).

Doe het **water (40 g)** met de **fijne kristalsuiker (150 g)** in een pan. Laat dit staan zodat de suiker op kan lossen in het water.

Weeg de **poedersuiker (100 g)** en het **amandelmeel (150 g)** af. Doe dit in een blender en zeef het mengsel. Herhaal deze stap nogmaals. Splits de **eieren (3 stuks)** (zorg dat er absoluut geen eigeel bij het eiwit komt.) Zet de eierdooiers apart, deze heb je niet meer nodig.

Weeg 55 gram eiwitten af en voeg toe aan het mengsel en maak er een dikke pasta van. Voeg als laatste de **kaneel (1 tl)** toe.

Zorg dat je mixer en je kom brandschoon zijn. Als er iets vet in de kom zit zal je eiwit niet stijf worden. Doe de overige 55 gram eiwitten in de kom.

Zet het water met de suiker op de warmtebron en breng de suiker aan de kook tot 118 °C. Gebruik hiervoor een thermometer. Roer niet in de suiker, anders ontstaan er suikerkristallen. Begin met het kloppen van de eiwitten zodra de suiker 118 °C is. (De eiwitten zijn stijf als je de kom op zijn kop houdt en deze in de kom blijven.) Zet de mixer op halve snelheid zodra de suikertemperatuur 121 °C is. Giet de suikersiroop in een dun straaltje bij de stijf geslagen eiwitten. Verhoog de snelheid weer tot maximaal.

Blijf het eiwit kloppen tot het afgekoeld is.

Voeg nu 1/3 van het opgeklopte eiwit toe aan de amandelpasta. Vouw het beslag voorzichtig om. Voeg vervolgens het overgebleven opgeklopte eiwit in twee delen toe. Zodra je een aaneengesloten 8 kunt ‘schrijven’ op je beslag, de spatel wordt gebruikt als een ‘pen’, is het klaar. Stop dat met vouwen.

Doe het beslag in een spuitzak met een glad spuitmondje. Neem een bakplaat bekleed met bakpapier of een siliconenmat. (Bakpapier kan rimpelen waardoor de macarons niet mooi rond worden.) Spuit kleine hoopjes op de bakplaat van ongeveer 3 centimeter doorsnede. Houdt voldoende ruimte tussen de hoopjes. De hoopjes lopen nog iets uit. Tik de bakplaat een aantal keren op je werkblad zodat de luchtbelletjes kunnen ontsnappen.

Bestrooi de macarons met een heel klein beetje **kaneel (1 tl)**.

Bak de macarons in ongeveer 15 – 18 minuten gaar. Laat de macarons afkoelen op het bakpapier.

> ### Perfect ronde macarons
> Wil je dat alle macarons even groot zijn? Teken dan rondjes op het bakpapier en draai het papier vervolgens om. Of gebruik een macaronmat.

4. Macarons vullen

Doe de appelvulling in een spuitzak en spuit op de helft van de macarons in het midden een bolletje appelvulling. Spuit om de appelvulling een randje botercrème en leg de tweede macaron er bovenop.