# Macarons

## Ingrediënten

2 Stuk(s) Ei
200 g Aardbeiensaus
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)
2 Zakje(s) Oploskoffie
1 Potje(s) Speculoospasta
2 el (eetlepels) Citroenrasp (Dr. Oetker)
1 Potje(s) Lemoncurd
2 Zakje(s) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)
80 g Poedersuiker
80 g Suiker (kristalsuiker)

## Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Rasp
Mengkom
Spuitzak
Glad spuitmondje
Steelpan
Zeefje

## 1. Voorbereiding

Splits de avond van tevoren de **eieren (2 stuks**, maat L, niet te vers). Dek de kom met eiwitten af en zet deze op het aanrecht.

Let op: dit recept is gemaakt voor één van de drie variaties. Wil je alle drie de macaron-variaties uitproberen? Maak dan drie keer zoveel eiwitten.

## 2. Voor aardbeienmacarons

Doe de **aardbeiensaus (200 g)** in een steelpannetje en laat het al roerend au bain-marie tot de helft indampen en laat het afkoelen.

Pak het eiwit mengsel van de avond ervoor erbij en voeg hier een deel van de **ingekookte aardbeiensaus (2 el**) aan toe.

Klop het mengsel stijf en voeg als laatste de **Dr. Oetker kleurstof Rood (1 el)** toe. Meng de kleurstof erdoorheen tot je een egale kleur hebt.

De rest van de ingekookte aardbeiensaus gebruik je als vulling voor de macarons. Hoe je deze maakt zie je in stap 5.

## 3. Voor cappuccinomacarons

Een andere variatie is cappuccino macarons! De vulling van deze cappuccino macarons bestaat uit kant-en-klare **speculoosspread**. Hiervan smeer je een laagje tussen de macaron helften, hoe je deze maakt zie je in stap 5.

Voor een extra "touch" kun je in stap 5 **oploskoffie 'espresso' (2 zakjes/staafjes** à 1,8 g) toevoegen aan het amandelmengsel.

## 4. Voor citroenmacarons

Voeg voor de laatste variatie **Dr. Oetker Citroenrasp (2 el)** toe aan het dunne eiwit-mengsel die je de dag van tevoren gemaakt hebt. Klop het eiwit stijf en voeg als laatste de **Dr. Oetker kleurstof geel (1 el)** toe.

Voor de vulling van de citroen macarons gebruik je kant-en-klare **lemoncurd**. Hiervan smeer je een laagje tussen de macaron helften.

# 5. Macarons bakken

Dit is de stap die je aan kunt houden voor alle drie de variaties:

Bekleed de bakplaat met bakpapier (teken eventueel ca. 26 kleine rondjes zo groot als een 2-Euromuntstuk met potlood op de achterkant met een tussenruimtes van 2-3 cm). Bevestig het gladde spuitmondje aan de spuitzak. Leg een natgemaakte doek op een houten plank.

Maal het **amandelschaafsel (2 zakjes)** op de fijne rasp of in een speciale amandelmolen fijn. Voeg daarbij steeds een deel van het **poedersuiker (80 g)** toe. Herhaal het malen, zodat het een fijn poeder wordt.

Zeef het poedermengsel twee keer. Meng de **eiwitten** in een vetvrije (metalen) kom met de helft van de fijne **kristalsuiker (80 g)** en klop het met de mixer met garden op de laagste stand 2 minuten. Verhoog de mixersnelheid tot de middelste stand en klop de eiwitten stijf. Voeg de rest van de suiker toe en klop, tot de suiker is opgelost en het eiwitschuim glanzend en stevig is.

Schep het amandelmengsel op de eiwitten en spatel het luchtig en langzaam met een grote spatel, van boven naar beneden. Schep het ca. 60 keer om, zodat een egaal luchtig mengsel ontstaat dat als een lint van de spatel loopt. Bij te weinig beweging blijft het eiwit te stijf en krijgen de macarons een tuutje, bij te veel beweging wordt het macaronsbeslag te dun. Het macaronsbeslag moet traag vloeibaar zijn: schep ter controle een theelepeltje beslag op een stukje bakpapier en kijk of het traag uitloopt tot glad. Blijft het 'pieken', spatel dan nog 4-5 keer om.

Schep het beslag in de spuitzak. Spuit, zacht duwend, verticaal rondjes van ca. 2 cm op het bakpapier. Tik de bakplaat even horizontaal op het aanrecht om lucht onder de macarons te laten verdwijnen. Zet de bakplaat ½ tot 1 uur op een droog plekje, zodat de macarons wat indrogen en er een soort korstje ontstaat: het schuim plakt dan niet meer als je er een vinger oplegt.

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C). Bak de macarons in het midden van de oven 10 minuten. Open de oven 5 seconden, sluit hem weer en bak dan nog 5 minuten. Controleer of de macarons gaar zijn: tik hiervoor met een vork tegen de rand van een van de macarons: de bovenkant mag er niet vanaf glijden. Bak anders nog 5 minuten.

Neem de bakplaat uit de oven en leg hem op de plank met natte doek. Laat de macarons 2-3 minuten afkoelen, steek ze daarna voorzichtig los en leg ze op een taartrooster.

Bestrijk de helft van de macarons voorzichtig met een theelepeltje vulling, druk er een tweede macaron tegenaan.

Serveer de macarons zo vers mogelijk, ze kunnen door vocht snel slap worden.

## Macarons invriezen

Je kunt macarons ook invriezen: leg ze, met stukjes bakpapier ertussen, in een diepvriesdoosje. Als je de macarons weer wilt ontdooien duurt dit ca. 1,5 uur.

## Meer bakken?

Kijk voor macarons from scratch op DeLeuksteTaartenShop.