



ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG:

- 150 g Mandelmehl
- 150 g Puderzucker
- 110 g Eiweiß
- 150 g Zucker
- Grüne Lebensmittelfarbe

FÜR DIE FÜLLUNG:

- 125 g Sahne
- 140 g weiße Schokolade
- 15 g frische Pfefferminze
- 12 frische Minzblätter
- 60 g Mandelmehl

PASSEND DAZU:

- 1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® Marrakesh Style Tea



MINZ MACARONS

1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® MARRAKESH STYLE TEA

ZUBEREITUNG:

DER TEIG:

1. Mischen Sie Mandelmehl und Puderzucker. Anschließend gut durchsieben.
2. Fügen Sie 50 g Eiweiß und nach Belieben grüne Lebensmittelfarbe hinzu und verrühren Sie das Ganze.
3. Vermischen Sie in einer zweiten Schüssel die restlichen 60 g Eiweiß mit dem Zucker und schlagen Sie das Eiweiß, bis es steife Spitzen formt. Anschließend nehmen Sie einen Teigschaber und heben Sie den Eischnee vorsichtig unter die Teigmasse aus Schritt 1 und 2. Achten Sie darauf, dass der Eischnee dabei nicht zusammenfällt.
4. Füllen Sie die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle und geben Sie kleine Kleckse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
5. Lassen Sie den Baiser-Teig circa eine Stunde trocknen, bis der Rand der Macarons nicht mehr klebrig ist. Heizen Sie den Ofen auf 160 Grad vor (Ober- und Unterhitze). Backen Sie die Hälften anschließend für 7-8 Minuten.
6. Bereiten Sie sich mit Ihrer NESCAFÉ® Dolce Gusto®-Maschine eine Tasse Marrakesh Style Tea zu. Genießen Sie den Geschmack des Orients zusammen mit den fertigen Minz Macarons.

DIE FÜLLUNG:

1. Bringen Sie die Sahne zum Köcheln. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lösen Sie die weiße Schokolade darin auf. Hacken Sie Minzblätter und Pfefferminze klein und geben Sie sie zusammen mit dem Mandelmehl zur Sahne hinzu. Verrühren Sie das Ganze mit dem Mixer, bis eine glatte Paste entsteht. Lassen Sie die Füllung etwa eine Stunde abkühlen. Füllen Sie die kalte Masse dann in einen Spritzbeutel.
2. Lösen Sie die Macaron-Hälften vom Backpapier und verteilen Sie die Füllung jeweils auf einer Seite. Setzen Sie die andere Hälfte anschließend auf die Füllung.



FÜR 15 - 20 MACARONS



ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.



BACKZEIT: 7 - 8 MIN.

NÄHRWERTE PRO PORTION:

- **Energie:** 211,8 kcal/887,1 kJ
- **Eiweiß:** 7,84 g
- **Kohlenhydrate:** 27,7 g
- **Zucker:** 27,6 g
- **Fett:** 4,9g
- **Ballaststoffe:** 3,0 g