

125 g Mandelmehl  
150 g Staubzucker  
100 g Eiweiß  
100 g Feinkristall-Zucker  
Lebensmittelfarbe

[Einkaufsliste](#)

## Macarons

Mandelmehl und Staubzucker vermischen und sieben.

Die Eiweiß aufschlagen, wenn sich Spitzen zu bilden beginnen, nach und nach den Zucker zugeben und zu standfestem Schnee schlagen.

Die Lebensmittelfarbe zugeben und dann die Mandel-Zucker-Mischung einarbeiten.

Die Masse mit einem Spritzsack (mit Lochtülle bzw. Einwegspritzsack) auf eine Macaron-Matte bzw. auf eine Silikonmatte dressieren.

30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.

Bei ca. 140°C ca 15-20 Minuten backen

Abkühlen lassen und nach Lust und Laune füllen

