

BLUE SALT  
2024 COLOR OF THE YEAR



## SALTED CARAMEL MACARONS

Für 6 Personen / 22 Macarons

Zubereitung: 20 min

Backzeit: 30 + 60 min

### Zutaten:

90 g Mandelmehl, gesiebt , 265 g Puderzucker, gesiebt

100 g Eiweiß , 2,5 TL Salz , 75 g Puderzucker

eine Prise blaue Lebensmittelfarbe,

120 g Zucker, 250 g Butter , 70 ml Sahne

1/2 TL flockiges Meersalz

### So gelingt es:

1. Eiweiß und 1/2 Teelöffel Salz mit der Küchenmaschine auf Stufe 6 steif schlagen. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf 10 und fügen Sie dabei nach und nach Zucker hinzu. Lebensmittelfarbe hinzufügen und verrühren.
2. 70 g Puderzucker und Mandelmehl zum geschlagenen Eiweiß geben und kräftig verrühren.
3. Geben Sie den Teig in einen Spritzbeutel mit einer mittelgroßen, runden Tülle. Spritzen Sie Kreise mit einem Durchmesser von ca. 4 cm auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Legen Sie die gespritzten Macarons für mindestens 45–60 Minuten beiseite, bis sich die Oberfläche bei leichtem Berühren glatt anfühlt.
4. Die Macarons etwa 18–22 Minuten lang im vorgeheizten Backofen bei 140 °C backen, bis sie unten eine gekräuselte Fläche bildet und sie an der Oberfläche trocken sind. Abkühlen lassen.
5. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren schmelzen, bis er zu einer bernsteinfarbenen Flüssigkeit geworden ist, 50 g Butter hinzufügen und kräftig rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Sahne hinzugeben und erneut verrühren. Vom Herd nehmen, 2 Teelöffel Salz unterrühren und beiseite stellen, bis das Karamell vollständig abgekühlt ist.
6. Geben Sie die restliche Butter und den Puderzucker in eine Schüssel. Mit der Küchenmaschine und dem Flexi-Rührer auf Stufe 6 verrühren, bis eine glatte und lockere Buttercreme entstanden ist. 70 g des gesalzene Karamells langsam einrieseln lassen und verrühren, bis alles gut vermengt ist. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit kleiner runder Tülle füllen. Die Buttercreme auf eine Hälfte der Macarons spritzen und dabei etwas Platz in der Mitte lassen. Die kleine Lücke in der Mitte mit Karamell füllen und mit etwas Salzflöckchen auffüllen. Legen Sie die andere Hälfte der Macarons auf die Füllung.
7. Vor dem Servieren mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Auf diese Weise erhalten die Macarons die perfekte weiche Textur.