

# Schnin's zauberhafte Lebkuchen-Macarons

## Macaron-Schalen:

100g Puderzucker  
80g sehr fein gemahlene Mandeln  
70g Eiweiß (ca. 2 Eier)  
40g Zucker  
1 Prise Salz & ein kleiner Spritzer  
Zitronensaft  
1 TL Lebkuchengewürz  
optional: kleine Zucker-  
Lebkuchenmännchen als Deko



Zuerst einmal ein Tip: die Eier sollten ca. 2 Tage vor der Zubereitung getrennt werden. Das Eiweiß in einem abgedeckten Behälter im Kühlschrank aufbewahren und ca. 2 Std. vor der Zubereitung herausnehmen, um es auf Zimmertemperatur zu bringen. Hilft beim Macarons backen, muss aber nicht zwingend.

Den Puderzucker, die fein gemahlene Mandeln & das Lebkuchengewürz gut miteinander vermischen & mit einem feinen Sieb die großen Mandelstückchen heraus sieben.

Eiweiß, Zitronensaft & Salz mit dem Mixer aufschlagen. Wenn der Eischnee beginnt weiß & schaumig zu werden, langsam den Zucker zugeben & weiter schlagen bis der Eischnee steif & glänzend ist.

Nun wird der Puderzucker-Mandel-Mix zusammen vorsichtig untergehoben & kurz gründlich verrührt.

Die Masse mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle auf ein mit Backpapier belegtes Backblech rund aufspritzen (ca. 4 cm Durchmesser). Alternativ eine Silikon-Backmatte aufs Blech legen & auf diese die Kreise spritzen, hier aber dann nicht ganz bis zum vorgegebenen Rand der Kreise spritzen.

Das Backblech jetzt ein paar Mal hart auf die Arbeitsfläche schlagen, um überschüssige Luft aus den Macarons zu bekommen, dann auf die Hälfte der Teig-Kleckse mittig einen kleinen Lebkuchenmann aus Zuckerdeko setzen. Diese werden die oberen Schalen der Lebkuchen-Macarons. Die Macarons trocknen nun 1 Stunde an der Luft, bis sich ein dünnes Häutchen bildet. Man muss sie leicht berühren können, ohne dass Teig am Finger kleben bleibt.

Nach der Trockenzeit den Backofen auf 130°C Umluft vorheizen, dann werden die Macarons auf mittlerer Schiene etwa 12-14 Minuten gebacken (bei mir sind 13 Minuten perfekt). Komplette auskühlen lassen! Ist man zu voreilig, bleiben die Macaron-Schalen eventuell mit dem Boden an der Backmatte kleben. Ich spreche da leider aus Erfahrung.

### **Lebkuchen-Nutella-Buttercreme-Füllung:**

60g weiche Butter  
50g Nutella, zimmerwarm  
1/2 TL Vanilleextrakt  
1 TL Milch  
50g Puderzucker, gesiebt  
1 TL Lebkuchengewürz

Während die Macarons abkühlen, kann die Füllung vorbereitet werden.

Mit dem Mixer Butter & Nutella 3-4 Minuten cremig rühren, dann Vanille, Lebkuchengewürz & Milch zugeben & verrühren. Nun auf niedriger Stufe nach & nach den gesiebten(!) Puderzucker einrühren, bis alles gut vermischt ist.

Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, vorsichtig jeweils auf eine der unteren Macaron-Schalen aufspritzen & darauf eine der oberen Schalen (mit Männchen drauf) setzen & leicht andrücken.

Am besten lässt man Macarons übrigens nach dem Backen mindestens 12 Stunden durchziehen & füllt sie erst kurz vor dem Verzehr. Die ungefüllten Schalen können, luftdicht verschlossen & mit Backpapier zwischen den einzelnen Lagen, problemlos einige Tage in einer Dose aufbewahrt werden.