

Orangen-Whoopie

Kategorien: Kategorie:Plätz, Weihnachten

Zutaten für: 20 Portionen

120	Gramm	Mandelblättchen
160	Gramm	Puderzucker
1/2	Beutel	Orangenzucker
3	Stücke	Orangen
3	Stücke	Eiweiß
130	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butter
2	Essl.	Crème fraîche
	Etwas	Salz
	Etwas	Lebensmittelfarbe (orange)

Anleitung:

1. Schritt Mandelblätter gemeinsam mit dem Puderzucker sehr fein (!) mahlen. In eine Schüssel sieben. Orangenzucker und die abgeriebene Schale einer Orange hinzufügen. Beiseite stellen.
2. Schritt Die drei Eiweiße mit einer Prise Salz, ca. drei Tropfen orangener Lebensmittelfarbe steif schlagen, dabei 10 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Das Eiweiß sollte fast steif sein (es bildet steife Spitzen, wenn man den Schneebesen herauszieht, die eigentliche Masse ist jedoch noch weich).
3. Schritt Die Zucker-Mandelmischung in mehreren Portionen vorsichtig unter den Eischnee heben und die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech Häufchen von ca. 3 cm Durchmesser spritzen. Ca. 30 Minuten ruhen lassen. In der Zeit den Backofen auf 150 Grad vorheizen (Unterhitze). Anschließend die Macarons auf der zweiten Schiene von oben ca. 15-20 Minuten backen, wobei ein Holzkochlöffel die Backofentür einen Spalt aufhält. Zwischendurch testen, ob die Macarons fertig sind (außen knusprig, innen weich, aber leicht vom Backpapier ablösbar.)
4. Schritt 120 g Zucker, eine Prise Salz und 3 EL Wasser in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen. Rühren, bis sich das Karamell wieder aufgelöst hat. Vom Herd nehmen, Butter und Crème fraîche einrühren, bis eine glatte Karamellmasse entsteht. Im Kühlschrank auskühlen lassen.
5. Schritt Auf die eine Hälfte der erkalteten Whoopies die Karamellmasse streichen, die andere Hälfte der Whoopies daraufsetzen.

Vorsicht Suchtgefahr! Das Rezept lässt sich auch sehr leicht abwandeln: Als Füllung eignen sich auch verschiedene Buttercremes oder Frucht-Sahne.