

# Grüntee-Macarons mit Mango-Passionsfrucht Konfit & Vallendar Gourmet Spray Zitrone



**Flascheninhalt:** 0,1 Ltr.

**Alkoholgehalt:** 71% vol.



## Zutaten für ca. 35 Macarons:

### **Füllung**

150 g Fruchtfleisch einer vollreifen Mango  
50 g Passionsfruchtfleisch, durch ein Sieb gestrichen  
100 g Gelierzucker

### **Teig**

185 g Puderzucker  
185 g Mandeln  
10 g Matcha Grünteepulver  
1 Prise Salz  
150 g Eiweiß  
200 g Kristallzucker  
50 ml Wasser

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Mango mit dem Passionsfruchtfleisch und dem Gelierzucker in einer Sauteuse unter Rühren einmal aufkochen und ca. 1 Min. köcheln lassen. Anschließend mit einem Zauberstab fein mixen und dann auskühlen lassen.

Puderzucker, Mandeln und Grünteepulver und eine sehr kleine Prise Salz in einer Küchenmaschine verrühren, 30 g Eiweiß dazugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Die übrigen Eiweiße steif schlagen. Kristallzucker mit 50 ml Wasser in einem Topf aufkochen und erhitzen bis eine homogene Flüssigkeit entsteht. Den Zucker in dünnem Strahl in den Eischnee laufen lassen und solange schlagen, bis der Schaum kalt ist. Dann den gesamten Eischnee vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Mandelmasse heben.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf mit Backpapier belegte Bleche kleine Tupfen aufspritzen. Im vorgeheizten Ofen 10–12 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

### **Fertig stellen**

Das Konfit in einen Spritzbeutel geben und je zwei Makronen mit dem Tupfer zusammensetzen. Vor dem Servieren mit Vallendar Gourmet Spray Zitrone affinieren. Am besten mit einer Tasse Grüntee oder einem Glas Champagner genießen.