



ZUTATEN

**HASELNUSS MACARONS:**  
150g gemahlene Haselnüsse  
200g Puderzucker  
70g Eiweiß (ca. 3 Eier)  
1 TL Backkakao  
20g gehackte Haselnüsse

**KOKOS MACARONS:**  
125g gemahlene Mandeln  
200g Puderzucker  
80g Eiweiß (ca. 3 Eier)  
25g Kokosraspeln

**NOUGATCREME:**  
50g Schokolade Vollmilch  
60g Nougat  
60g Nutella  
100ml Sahne  
25g Kokosfett  
1 EL gehackte Mandeln

**KOKOSCREME:**  
300g weiße Schokolade  
1 Vanilleschote  
200ml Sahne  
30g Kokosfett  
25g Kokosraspeln

ROCHER UND RAFFAELLO MACARONS

REZEPT FÜR: 25 STÜCK  
DAUER: 4 STUNDEN 00 MINUTEN

1. Für die Haselnuss-Macarons 125g gemahlene Haselnüsse in einem Zerkleinerer noch feiner mahlen. 125g Puderzucker und Backkakao dazu geben, verrühren und alles durch ein Sieb in eine große Schüssel streichen. 40g Eiweiß abwiegen und unter das Haselnussmehl geben – alles gut verrühren! Weitere 30g Eiweiß zusammen mit den restlichen 75g Puderzucker steif schlagen (mit dem Handrührgerät ca. 7-8 Minuten) und vorsichtig unter die eben gerührte Haselnusspaste heben
2. Für die Kokos-Macarons 125g gemahlene Mandeln in einem Zerkleinerer noch feiner mahlen. 125g Puderzucker dazu geben, verrühren und alles durch ein Sieb in eine große Schüssel streichen. 40g Eiweiß abwiegen und unter das Mandelmehl geben – alles gut verrühren! Weitere 40g Eiweiß zusammen mit den restlichen 75g Puderzucker steif schlagen (mit dem Handrührgerät ca. 7-8 Minuten) und vorsichtig unter die eben gerührte Mandelpaste heben
3. Für sowohl die Haselnuss- als auch die Kokos-Macarons folgt nun das gleiche Verfahren: Ein Backblech mit Backpapier auslegen, kleine Kreise mit etwa 2cm Abstand zueinander aufmalen (super Vorlage: Ein 2€ Stück) und die Macaronscreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Nun die Creme in die vorgezeichneten Kreise auf dem Backpapier spritzen, das Backblech anschließend vorsichtig auf die Arbeitsplatte fallen lassen (so können eventuelle Luftblasen auf den Macarons entweichen), mit gemahlene/gehackten Haselnüssen bzw. Kokosraspeln bestreuen und 30 Minuten antrocknen lassen
4. Ofen auf 170°C vorheizen lassen und Macarons ca. 12-13 Minuten backen. Macarons anschließend auf dem Backblech abkühlen lassen und mit vorsichtig mit z.B. einer Palette vom Backpapier nehmen.
5. Für die Nougatcreme Schokolade, Nougat, Nutella, Sahne und Kokosfett in einem Topf bei niedriger Hitze erwärmen und zu einer homogenen Masse rühren. Haselnüsse unterheben und alles in eine Schüssel füllen. Für mindestens 3,5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen
6. Für die Kokoscreme Schokolade, Mark der Vanilleschote, Sahne und Kokosfett in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze erwärmen und zu einer homogenen Masse rühren. Kokosraspeln in einen Zerkleinerer geben und klein mahlen. Unter die Schokomasse geben und alles in eine Schüssel füllen. Für mindestens 3,5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen
7. Nach der Kühlzeit die beiden Cremes mit einem Handrührgerät aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf jeweils eine Macaronsschale spritzen (Kokoscreme auf Kokos-Macarons, Nougatcreme auf Haselnuss-Macarons). Eine passend große Macaronsschale darauf setzen und nach Belieben sofort vernaschen oder noch einmal im Kühlschrank kühlen



MEIN TIPP:  
Üben, üben, üben.

