

## *Karamell-Macarons*

*Für ca. 30 Stück*

*Bitte beachten: Creme muss über Nacht kühlen!!!*

### *Für die Creme*

*150g Zucker*

*150g Schlag Sahne*

*100g Vollmilch-Küvertüre*

### *Für die Macarons*

*125g gemahlene geschälte Mandeln*

*210g Puderzucker*

*1 EL Kakaoapulver*

*3 Eiweiß (soll 100g ergeben)*

*30g Zucker*

*1 EL Fleur de Sel*

*1. Zucker im Topf karamellisieren. Vom Herd ziehen und aufgekochte Sahne unterrühren. Rühren, bis sich der Karamell gelöst hat (das kann etwas dauern!). In eine Schüssel umfüllen. Gehackte Küvertüre darin schmelzen. Zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.*

*2. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Für die Macarons die gemahlene Mandeln mit Puderzucker und Kakao durch ein feines Sieb geben. Eiweiß und Zucker steif schlagen. Mandel-Mix nach und nach behutsam unterheben. Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle umfüllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech Tupfen (Ø ca. 3 cm) spritzen. Tupfen 30 Minuten trocknen lassen. Die Hälfte davon mit jeweils 1 kleinen Prise Fleur de Sel bestreuen.*

*3. Macarons ca. 15 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. Vom Backpapier lösen.*

*4. Kalten Karamell-Mix cremig steif schlagen, in Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle umfüllen. Creme auf die Hälfte der Macarons verteilen. Übrige Macarons draufdrücken. Luftdicht aufbewahren.*