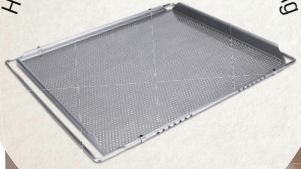


Herdbackblech mit Spezial-Lochung



Art.-Nr. 661141



STÄDTER®

Süße Mini-Burger

FÜR CA. 20 MINI-BURGER | ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 20-25 MINUTEN

Zutaten für die Macarons: 120 g geschälte, gemahlene Mandeln, 2 Eiweiß, 1 Pr. Salz, 150 g Puderzucker, 1 TL STÄDTER Superweiß-Pulver, wenn man auf weiße Macarons wert legt oder zum Einfärben Speisepastenfarbe oder Pulver, Sesam | **Zutaten für die Ganache:** 100 ml Sahne, 200 g Kuvertüre, nach Belieben einen Schuss Grand Marnie
Außerdem: 1 reife Mango, 250 g Erdbeeren, Minze

Zubereitung der Macarons

Die Mandeln ganz fein mahlen und mehrmals durchsieben. Eiweiß mit Salz halbstreif schlagen und nach und nach den Puderzucker unterschlagen. Darauf achten, dass die Masse schön steif ist. Die Mandeln vorsichtig unterheben, ggf. mit dem Superweiß-Pulver vermischt. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle 8mm füllen und als Euro große Tupfen auf ein Blech mit Backpapier spritzen. Die aufgespritzten Macarons mit etwas Sesam bestreuen und bei ca. 80°C Umluft ca. 20 Min. trocknen oder ca. 1 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach den Ofen auf ca. 140-150 °C Umluft hochschalten und ca. 6-8 Min. weiterbacken. Bei Ober-/Unterhitze kann es etwas länger dauern. Abkühlen lassen.

Zubereitung der Ganache

Die Sahne aufkochen und die gehackte Kuvertüre darin schmelzen, abkühlen lassen und aufschlagen. Die Hälfte der Macarons umdrehen und mit einem Tupfen der Ganache versehen. Die Mango schälen und in dünne Scheiben schneiden, diese mit einem runden Kreisausstecher in der Größe der Buns ausstechen. Die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und von der Minze einzelne Blättchen abzupfen. Auf die Macarons mit der Ganache die Erdbeere, dann die Mango, die Minze und die andere Hälfte der Macarons setzen. Fertig ist der süße Burger. Für besseren Halt mit einem Zahnstocher versehen.

