

Cake-Pop-Stiele



Art.-Nr. 336193



Schneemann-Macarons

ARBEITSZEIT: CA. 50-60 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 25 MINUTEN

Zutaten für die Schneemann-Macarons: 2 Eiweiß, 1 Pr. Salz, 150 g Puderzucker, 120 g geschälte, gemahlene Mandeln, 1 TL STÄDTER Superweiß-Pulver, für richtig weiße Schneemänner | **Zutaten für die Kokos-Ganache:** 100 g Sahne, 100 g weiße Schokolade (z.B. STÄDTER Weiße Edelschokolade Drops), 50 g Kokosflocken, 100 g weiche Butter | **Außerdem:** etwas orange eingefärbtes Fondant oder Marzipan, dunkle Schokolade oder schwarze Puderzuckerglasur

Zubereitung der Schneemann-Macarons:

Das Eiweiß mit dem Salz halbsteif schlagen. Nach und nach den Puderzucker dazugeben und darauf achten, dass die Masse schön steif bleibt. Die gemahlene Mandeln vorsichtig unterheben, nach Belieben vorher das Superweiß-Pulver dazugeben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen. Ineinander übergehend einen kleineren Tupfen und einen größeren spritzen, so dass ein Schneemann entsteht. Bei ca. 80 °C Umluft ca. 20 Min. trocknen oder ca. 1 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach die Temperatur auf ca. 140–150 °C Umluft erhöhen und etwa 6–8 Min. weiterbacken. Bei Ober-/Unterhitze kann es etwas länger dauern. Abkühlen lassen.

Zubereitung der Kokos-Ganache:

Sahne erhitzen und Schokolade darin schmelzen. Kokosflocken unterrühren und abkühlen lassen. Die Masse mit der Butter aufschlagen und mit einem Spritzbeutel auf die Hälfte der Schneemänner spritzen. Einen Lolli-Stiel in der Ganache platzieren und mit der zweiten Schneemannhälfte abdecken. Aus dem orangenen Fondant die Nase formen und aufkleben, mit der schwarzen Glasur bzw. Schokolade Knöpfe, Augen und Mund spritzen. Leicht gekühlt servieren.