

**Frisch gekocht**  
**Dienstag, 22. März 2016**



**Rezept von Eveline Wild**

## Macaron-Osterhase

**1 Stunde (ohne Stehzeit)/ aufwendig**

---



### Zutaten

Für die Macaron- Grundmasse: 300 g weiße Mandeln (feinst gerieben und noch zusätzlich ausgesiebt), 300 g gesiebter Staubzucker, 240 g Eiklar, 330 g Zucker, 100 g Wasser, braune Lebensmittelfarbe.

Für die Schokoladenbuttercreme: Vanillepudding von 1/2 l Milch (Zubereitung nach Packungsangabe; 300 g werden verwendet); 250 g Butter, 100-150 g dunkle Schokolade (auf 40 °C temperiert).

Außerdem: Hasenohren aus Schokolade, grünes Marzipan, einige kleine Blümchen.

### Zubereitung

Die geriebenen Mandeln und den Staubzucker vermischen. Wenn die Mischung nicht fein genug ist, in der Küchenmaschine nochmals zu einem möglichst feinen Pulver mixen. 130 g Eiklar mit diesem Pulver verrühren und beiseite stellen.

Weitere 110 g Eiklar mit 30 g Zucker leicht anschlagen.

300 g Zucker mit dem Wasser auf 116 °C kochen und in das Eiklar einlaufen lassen.

Kaltschlagen und die braune Lebensmittelfarbe beigegeben. Das Mandel-Zucker-Eiweiß-Gemisch beigegeben, dabei sollte eine zähfließende Konsistenz entstehen.

Die Masse in gewünschter Größe auf Backpapier oder Dauerbackmatten dressieren, dann etwas antrocknen lassen. Im Backrohr bei ca. 170 °C Heißluft und minimal geöffneter Ofentür backen, bis sich die Teile ohne aufzureißen vom Backpapier lösen (ca. 30 Minuten). Auskühlen lassen.

Für die Schokoladenbuttercreme die weiche Butter aufschlagen, den kalten Pudding und die temperierte Schokolade einarbeiten. In einen Spitzbeutel füllen, auf die Hälfte der Macarons dressieren und die restlichen oberen Hälften leicht andrücken. Am besten für einige Stunden oder über Nacht durchziehen lassen.

Für die Hasen die Macarons auf einer Seite mit einer Reibe etwas abschleifen, damit eine gerade Fläche entsteht. Etwas von der Schokoladenbuttercreme auf einen Teller geben und ein Macarons als Hasenkörper darauf setzen. Für den Kopf ein zweites Macaron Stück mit Creme auf den Körper kleben. Schokoohren auf den Kopf stecken und mit Marzipangras und Blümchen dekorieren.