

MACH MIT!

12

SO MACHST DU...

FALSCHER MACARONS

Sie sind nicht nur das Lieblingsessen von Ladybugs Kwami Tikki - auch viele Menschen lieben Macarons! Die kleinen französischen Kekse selbst zu backen, ist allerdings gar nicht so leicht! Deshalb kommt hier ein einfaches Rezept!



1.

Rühre die Tortencreme an und teile sie in verschiedene Schüsseln auf. Du brauchst so viele Schüsseln, wie du Lebensmittelfarben hast. Gib dann die Farben zu der Creme und verrühre beides gut miteinander!

2.

Lege die Eierplätzchen mit der flachen Seite nach oben auf eine Unterlage. Achte darauf, dass du noch genauso viele Plätzchen übrig hast, wie du ausgelegt hast! Sonst fehlen deinen Macarons später die oberen Hälften. Gib dann je einen kleinen Löffel Tortencreme auf die ausgelegten Plätzchen.



3.

Lege jeweils ein Eierplätzchen als obere Hälfte auf die vorbereiteten Plätzchen mit der Creme. Drücke das obere Plätzchen vorsichtig fest.



4.

Lege die fertigen Macarons auf einen Teller und bestreue sie mit Puderzucker. Stelle den Teller dann für etwa ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank. So werden die Plätzchen etwas weicher und die Tortencreme fest.



DAS BRAUCHST DU:

- runde Eierplätzchen
- Tortencreme (zum Anrühren aus dem Supermarkt oder selbstgemacht)
- Lebensmittelfarben
- Puderzucker
- Schüsseln, Löffel, Mixer

FERTIG SIND DIE
FALSCHEN MACARONS!

