

## falsche Macarons

---

Zutaten für das gefüllte Windgebäck:



### *Windgebäck:*

3 Eiweiß

1 Prise Salz

225 g Staubzucker

2 EL Maisstärke

### *Füllung:*

100 ml Schlagobers

1 Prise Salz

1 TL Butter

150 g Kochschokolade

Das Eiweiß wird mit der Prise Salz steif geschlagen. Staubzucker einrühren und etwa 5-8 Minuten weiterschlagen. Zuletzt noch die Maisstärke in die Masse rühren.

Mit einem Spritzbeutel werden kreisrunde, etwa 2 Euro große Kleckse auf das Backblech dressiert. Genügend Abstand lassen, weil sie noch leicht auseinander gehen.

Den Backofen auf 110° Heißluft einschalten und die Kleckse darin etwa 30 Minuten trocknen lassen.

Nach dem Backen lässt man sie auskühlen.

Für die Füllung wird der Schlagobers gemeinsam mit der Prise Salz, dem Butter und die in Stücke gebrochene Schokolade unter Rühren im Wasserbad geschmolzen.

Bevor man die Windgebäcksstücke zusammenklebt, lässt man die Füllung noch etwas auskühlen. Dann wird sie fester und zerläuft nicht mehr.

