



# Macarons



30 min.



5 Pers.

Anleitung

Zutaten



Die Hälfte der Hefe mit der Hälfte vom Mehl und dem lauwarmen Wasser verrühren. Dabei sollte ein klebriger, weicher Vorteig entstehen. Dieser wird mit Klarsichtfolie abgedeckt und ruht für mind. 2 Stunden bis er deutlich aufgegangen ist. Jetzt gibt man die restlichen Zutaten (außer Natron) zum Teig und knetet 5-8 Minuten bis eine homogene Masse entsteht. Den Teig auf einer bemehlten Fläche nochmal 2-3 Minuten mit den Händen durchkneten, anschließend Kugeln formen und diese auf einem Backblech mit Backpapier ausgelegt verteilen. Hier empfehle ich jedes Teigstück (hier waren es jeweils 100g) abzuwiegen, damit alle Bagels gleich groß und gleich durch sind. \nJetzt müssen die Teiglinge eine gute Stunde ruhen. Dazu empfiehlt sich eine Plastiktüte oder bei einem größeren Backblech 2 Tüten übereinander zu stülpen.