

# Sanddorn-Orange-Macarons

## Zutaten:

- 2 Lagen [Macaron-Schalen Grün](#)
- 125g [weiße Kuvertüre-Callets](#)
- 60g Sahne
- 10g (ca. 1 TL.) [Aromapaste Sanddorn](#)
- 20g (ca. 2 TL.) [Aromapaste Orange](#)



## Zubereitung:

Die Sahne erhitzen und über die Kuvertüre-Callets geben. Alles verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Die Sanddorn-Aromapaste und Aromapaste Orange unterrühren. Etwas abkühlen lassen und nochmals kurz aufschlagen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Tüllenöffnung füllen und auf die Hälfte der Macaron-Schalen spritzen. Die übrigen Macaron-Hälften darauf setzen und leicht andrücken.

Kühl stellen und fest werden lassen (mögl. über Nacht).

Die Macarons werden innen schön weich, wenn man sie 24 Std. in einer Kunststoffdose im Kühlschrank lagert.

Sie sind etwa 8 Tage haltbar und können auch eingefroren werden.

*Marita Wohlers Versand*

seit 1998

[www.wohlers-versandhandel.de](http://www.wohlers-versandhandel.de)