Blauwe macarons

Ingrediënten

210 g (gram) Poedersuiker
95 g (gram) Amandelmeel
1 snufje Zout
3 Eiwit
50 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1.5 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
100 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
125 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
Blauw kleurpoeder

Keukenspullen

Keukenmachine
Zeefje
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Bakplaat
Bakpapier
Spuitzak
Glad spuitmondje

1. Voorbereiden

Maal in een keukenmachine de **poedersuiker (210 g)** samen met het **amandelmeel (95 g)** en wat **zout (0,5 tl)** heel fijn.

Zeef vervolgens het mengsel, zodat er geen klontjes meer inzitten.

2. Eiwitbeslag maken

Klop in een vetvrije kom de **eiwitten (van 3 eieren)** samen met het resterende **zout (0,5 tl)** tot er witte pieken ontstaan. Voeg dan beetje bij beetje het **kristalsuiker (50 g)** toe en blijf mixen totdat er stevige witte pieken ontstaan. Het eiwit is stevig als de kom ondersteboven gehouden kan worden en het er niet uitvalt. Voeg het **Dr. Oetker Vanille Aroma (0,5 tl)** toe en klop nog kort door. Meng voorzichtig het **blauwe kleurpoeder** door het vanille eiwitmengsel, totdat dit een mooie egaal blauwe kleur heeft. Hoe meer kleurpoeder, hoe blauwer de macarons. Voeg het poedersuiker-amandelmeelmengsel in 3 delen toe aan de eiwitten en meng met behulp van een spatel voorzichtig met elkaar. Zorg dat het goed met elkaar gemengd is, maar zorg ook dat het niet te lang gemengd wordt. Het beslag is goed wanneer er achtjes van gemaakt kunnen worden.

3. Bak je macarons

Schep het blauwe beslag voorzichtig in een spuitzak met een rond spuitmondje. Spuit vervolgens 20 rondjes van 3 cm op een bakplaat met bakpapier. Zorg dat er minimaal 2 cm ruimte tussen de macarons zit. Herhaal dit nog een keer zodat je in totaal 40 macarons hebt. Dit maken straks in totaal 20 gevulde macarons.

Pak vervolgens de bakplaat op en tik deze tegen het aanrecht zodat er geen luchtbelletjes meer in de macarons zitten.

Laat de macarons 30-60 minuten rusten op kamertemperatuur. De bovenkant van de macarons is nu droog.

Verwarm in de tussentijd de oven voor (elektrisch 150°C / hetelucht 150°C).

Bak de macarons 17 minuten in de voorverwarmde oven. De macarons rijzen en plakken niet meer aan het bakpapier wanneer ze gaar zijn.

Haal de macarons uit de oven en laat afkoelen op een rooster.

4. Maak een luchtige botercrème

Maak ondertussen de botercrème door de **boter (100 g)** met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut zacht te kloppen.

Voeg de **melk (125 g)**, de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (1 zakje)** en het **vanille-aroma (1 tl)** toe en mix het geheel in 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Schep vervolgens in een spuitzak met rond spuitmondje.

Spuit een klein toefje botercrème in het midden van een macaron en duw een macaron erbovenop zodat de vulling precies tot aan de randen komt. Herhaal deze stap met de overige macarons.