

Ingrediënten

40 ml Water
150 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
110 g (gram) Eiwit
100 g (gram) Poedersuiker
150 g (gram) Amandelmeel
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
100 g (gram) Boter
125 ml Volle melk
100 g (gram) Witte chocolade
Dr. Oetker Suikeroogjes

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
2 Stuk(s) Bakblik
Bakpapier
Patisse suikerthermometer 40 - 200°C

1. Voorbereiding van de Halloween macarons

Verwarm de oven voor op **150°C**. Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af. Bekleed een bakplaat met bakpapier of een siliconen bakmat.



2. Amandelmengsel voor de macarons maken

Weeg de **poedersuiker (100 g)** en het **amandelmeel (150 g)** af. Doe beide ingrediënten in een blender en zeef het mengsel. Herhaal dit nogmaals voor een extra fijn resultaat.



3. Eieren splitsen en macaronpasta maken

Splits de eieren (**100 g, circa 2 eieren**). Meng **55 g eiwit** met het amandelmengsel tot een dikke pasta. Houd de overige **55 g eiwit** apart.

Tip!

Eierdooiers over? Bewaar deze om zelf lemon curd te maken. Bijvoorbeeld voor een [Lemon Meringue Pie](#).



4. Italiaanse meringue maken

Doe **40 g water** en **135 g suiker** in een pan en laat de suiker oplossen. Breng het suiker-watarmengsel met behulp van een keukenthermometer aan de kook tot **118°C**.

Klop ondertussen de overige eiwitten met **15 g suiker** stijf. Zodra de suikersiroop **121°C** bereikt, giet je deze in een dun straaltje bij de eiwitten en klop door tot een glanzende meringue.

Blijf kloppen totdat de meringue is afgekoeld. Dit kan **5 tot 8 minuten** duren.



5. Macaronbeslag maken

Voeg een derde van de meringue toe aan de amandelpasta en spatel voorzichtig door. Voeg daarna de rest van de meringue in twee delen toe.

Het beslag is klaar wanneer je er een vloeiende 8-vorm mee kunt maken.



6. Macarons opspuiten en bakken

Doe het beslag in een spuitzak met glad spuitmondje en spuit rondjes van ongeveer **3 cm** op de bakplaat.

Tik de bakplaat enkele keren op het werkblad zodat luchtbelletjes ontsnappen.

Bak de macarons in **15-18 minuten** gaar en laat volledig afkoelen op het bakpapier.

Tip!

Houdt voldoende ruimte tussen de rondjes. Het beslag lopen nog iets uit.



7. Botercremevulling maken

Klop de **zachte boter (100 g)** in **1 minuut** glad. Voeg de **koude melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker Botercrememix** toe en mix kort op lage snelheid. Schraap de kom schoon en klop vervolgens **circa 1 minuut** op hoge snelheid tot een luchtige botercreme.

8. Macarons vullen met botercreme

Doe de botercreme in een spuitzak. Spuit de crème op de helft van de macarons en plaats de overige schelpen erop.



9. Halloween macaron mummies decoreren

Smelt de **witte chocolade (100 g)** en doe deze in een spuitzakje. Spuit dunne streepjes over de macarons zodat een mummie-effect ontstaat.

Maak af met de **Dr. Oetker Suikeroogjes**.