Pietenmutsjes macarons

Ingrediënten

125 g (gram) Amandelmeel
125 g (gram) Poedersuiker
130 g (gram) Eiwit
65 g (gram) Water
200 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
Rode kleurstofpoeder
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
100 g (gram) Boter (zacht)
125 g (gram) Melk (koud)
1 handje(s) Chocolade kruidnoten (wit-puur-melk)
1 Stuk(s) Sinaasappel
Fondant (in verschillende kleuren)

Keukenspullen

Mixer met gardes
2 Stuk(s) Mengkom
Thermometer
Pan en vuurvaste kom
Pannenlikker (of spatel)
2 Stuk(s) Spuitzak (met glad spuitmondje)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op **140 graden.** Print een pietenmutsje, knip deze uit en trek over op een vel bakpapier. Zorg dat er genoeg ruimte overblijft tussen de mutsjes. **LET OP! Teken de mutsen ook in spiegelbeeld. Anders passen de macarons niet op elkaar.**



2. Sinterklaas macarons maken

Doe het **water (65 g)** met de **kristalsuiker (200 g)** in een pan. Laat dit staan zodat de suiker op kan lossen in het water.

Splits de **eieren (2 stuks)**. Zet de eierdooier apart, deze heb je niet meer nodig.

Weeg de **poedersuiker (125 g)** en het **amandelmeel (125 g)** af. Doe dit in een blender en zeef het mengsel.

Voeg **65 gram eiwitten** toe aan het amandelmengsel en maak er een dikke pasta van. Voeg als laatste **kleurstofpoeder** toe totdat de gewenste kleur is bereikt.

Zorg dat je mixer en je kom brandschoon zijn. Doe de andere **65 gram eiwitten** in de kom.

Zet het water met de suiker op de warmtebron en breng de suiker aan de kook tot 118 graden. Gebruik hiervoor een thermometer.

Begin met het kloppen van de eiwitten zodra de suiker 118 graden is.

Zet de mixer op halve snelheid zodra de suikertemperatuur 121 graden is. Giet de suikersiroop in een dun straaltje bij de stijf geslagen eiwitten. Verhoog de snelheid weer tot maximaal.

Blijf het eiwit kloppen tot het afgekoeld is. Dit kan 5 tot 8 minuten duren.

Voeg nu 1/3 van het eiwitmengsel toe aan de amandelpasta. Vouw het beslag voorzichtig om. Voeg vervolgens het overgebleven eiwit in twee delen toe. Zodra het beslag goed is gemengd moet het beslag iets weglopen wanneer het van de spatel loopt. Stop dan met vouwen.

Doe het beslag in een spuitzak met een glad spuitmondje. Neem een bakplaat bekleed met bakpapier of gebruik een siliconenmat.

Spuit de pietenmutsen op de bakplaat. Doe dit door eerst de rand van de muts te spuiten. En daar bovenop een klein en een groot toefje.

Tik de bakplaat een aantal keren op je werkblad zodat eventuele luchtbellen kunnen ontsnappen.

3. Botercrème bereiden

Klop de **zachte boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (125 ml)** en de **mix voor de botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Voeg als laatste de gemalen **kruidnootjes (1 handje)** en de **sinaasappelrasp (van 1 sinaasappel)** toe. Mix de botercrème totdat het een mooie gladde botercrème is.

Doe de botercrème in een spuitzak. Spuit op de ene helft wat botercrème en plak hier een andere helft op.



4. Macarons decoreren

Maak van gekleurd fondant veertjes en randjes voor de mutsjes. Plak vast met een beetje botercrème.