

## Cassis-Macarons mit Tonkabohneneis

225g Staubzucker  
125g **Mandelmehl**<sup>2</sup>  
100g Eiklar  
25g Kristallzucker  
Violette Lebensmittelfarbe  
von SOSA

160g **Marzipan**  
75g Cassis TK  
40g Butter  
25g Grand Manier  
25g **Cassispulver**<sup>1</sup>

150ml Obers  
100ml Milch  
½ **Vanilleschote**<sup>2</sup>  
75g Kristallzucker  
3St. Eigelb  
4 Stk **Tonkabohnen**  
1 Bl. Gelatine

Staubzucker und Mandelmehl fein sieben.

Eiklar mit Kristallzucker aufschlagen. Beide Massen vorsichtig verrühren und ein wenig einfärben.

Aufspritzen 30 min stehen lassen und im gut vorgeheizten Backrohr bei 120°C Umluft ca. 20 min backen.

Für die Fülle alles gemeinsam zu einer kompakten Masse aufschlagen.

In die Macarons füllen.

Für das Eis alle Zutaten miteinander aufkochen und 30 min. ziehen lassen. Eidotter dazugeben und auf 78°C erhitzen.

Eingeweichte Gelatine hinzufügen.<sup>3</sup>

In die Eismaschine geben.

---

<sup>1</sup> **Auf Bestellung bei zumKochen erhältlich**

<sup>2</sup> **Alternativ: Vanillepaste von NoMU**

<sup>3</sup> Alternativen zur Gelatine: **Glukosesirup-Pulver** oder **Invertzucker**; beide sorgen dafür, dass kleinere Eiskristalle gebildet werden und das Eis so cremiger wird; sie unterstützen die Stabilität des Eises und man „spart“ Zucker.

Süßkraft von Invertzucker zu normalem Zucker beträgt ca. 1,25 zu 1

Beim Glukosesirup-Pulver lautet die Formel: 40 g Glukosesirup-Pulver auf 1000g Gesamtmasse, wobei die 40 g dann vom benötigten Zucker abgezogen werden