

# AARDBEIEN MACARONS

Deze kleurrijke, luchtige koekjes zijn wereldwijd enorm populair. Met dit recept staan, de van oorsprong Franse macarons, binnen een handomdraai op tafel. Ga aan de slag en maak deze macarons met heerlijke vulling van aardbeienjam.

## Ingrediënten

**Tip:** zet alle ingrediënten klaar – afgewogen, gesneden en bereid – voordat je begint.

### Voor de macarons

- 125 gram amandelen, gemalen
- 15 gram gevriesdroogd aardbeienpoeder
- 90 gram poedersuiker
- 3 eieren, alleen het eiwit
- 140 gram basterdsuiker
- 200 gram aardbeienjam
- 1 tl maizena

## Stappenplan

- 01.** Voeg de amandelen, het aardbeienpoeder en het poedersuiker bij elkaar in de foodprocessor. Meng deze ingrediënten goed totdat het een geheel is. Zet het poedermengsel apart.
- 02.** Voeg het eiwit en de basterdsuiker toe aan de kom van je keukenmachine en gebruik de Power garde. Stel de temperatuur in op 45°C en klop gedurende zes minuten op snelheid twee, tot de suiker is opgelost.
- 03.** Schakel vervolgens de temperatuur uit en verhoog de klopsnelheid naar zes. Het is belangrijk dat het eiwit een soort schuim wordt. Pas dan is het goed opgeklopt.
- 04.** Verwijder de Power garde en plaats de Spatel in de keukenmachine. Voeg de helft van het amandelmengsel toe en zet de snelheid op stand een. Wacht tot er een lava-achtig geheel ontstaat. De vulling is klaar voor gebruik!
- 05.** Schep het mengsel in de spuitzak en maak vierentwintig kleine rondjes van ongeveer vier centimeter op de met bakpapier bekleedde bakplaat. Let erop dat je de macarons niet te dicht bij elkaar plaatst, het mengsel kan iets uitlopen. Neem het zekere voor het onzekere en tik een paar keer met de bakplaat op het aanrecht. Zo hecht de macaron zich beter aan het bakpapier. Laat ze vervolgens dertig minuten onbedekt staan. Terwijl de macarons drogen, verwarm je de oven voor op 180°C.
- 06.** Plaats de macarons tien minuten in de oven. Daarna verlaag je de temperatuur naar 150°C en bak je ze nog eens zeven minuten. Haal de macarons uit de oven en laat ze afkoelen.
- 07.** Voor het maken van de vulling voeg je de aardbeienjam en de maizena toe aan de keukenmachine met de K-klopper. Stel de temperatuur in op 110°C en mix het geheel in vier minuten op minimumsnelheid. Het is belangrijk dat de jam smelt, suddert en vervolgens begint in te dikken.
- 08.** Het mengsel is vrij warm dus schep het voorzichtig in de spuitzak. Als zowel de macarons als het aardbeienmengsel zijn afgekoeld, vul je twaalf van de vierentwintig helften met het mengsel. De andere twaalf helften vormen de bovenkant van de macarons.

## Benodigdheden

- Kenwood keukenmachine
- Power garde
- Spatel
- K-klopper
- Kenwood foodprocessor
- Spuitzak, met rond mondstuk van 1 cm



Bereidingstijd  
**35 minuten**



Wachttijd  
**30 minuten**



Hoeveelheid  
**12 macarons**



Moeilijkheidsgraad  
**gemiddeld**