



Macaron mit Eis und Erdbeeren

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Granatapfel	1 St.
Erdbeeren	500 g
Salz	
Zucker	2 EL
Bio Limetten	1 St.
Mascarpone	150 g
Crème fraîche	100 g
Puderzucker	2 EL
Macaron	12 St.
Erdbeereis	8 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Sieb, Schneebesen

1. Granatapfel halbieren und mithilfe eines Löffels durch Klopfen Kerne aus der Schale lösen. Erdbeeren waschen, Stiele entfernen und vierteln. In einer Schüssel Erdbeeren, Granatapfelkerne, 1 Prise Salz und 2 EL Zucker mischen und zum Durchziehen beiseitestellen.
2. Derweil Limette halbieren Saft auspressen. In einer Schüssel Mascarpone, Crème fraîche und Puderzucker mithilfe eines Schneebesens zu einer homogenen Masse verarbeiten. Nach Belieben mit etwas Limettensaft und Puderzucker abschmecken. Bis zum Anrichten kühl stellen.
3. Erdbeer-Granatapfel-Mix in ein Sieb geben. Dabei den entstandenen Sirup auffangen. Macarons nach Belieben mit den Händen in große Stücke brechen.
4. In Schüsseln Mascarpone, Erdbeeren, Granatapfelkerne und jeweils 2 Kugeln Erdbeereis anrichten. Mit Macarons garnieren und etwas vom Sirup beträufelt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	583 kcal
Kohlenhydrate	82 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	28 g