



# Banana-Split Macarons

Autorin: Verena Jahn

Banana-Split ist eines meiner Lieblings-Desserts, weil es mit frischem Obst, Eiscreme, Nüssen und Sahne alles hat, was einfach lecker ist. Damit die Geschmacks-Kombination aber auch klein und kompakt wird, habe ich ein Rezept für Banana-Split Macarons kreiert. Die Macarons eignen sich auch super als süßes Geschenk.



**Schwierigkeitsgrad**

Schwierig



**Zubereitungszeit**

90 Minuten  
(Plus 2 Stunden Ruhezeit)



**Portionen**

25 Macarons

## Zutaten & Zubehör:

### Für die Macaron-Hüllen

- 150 g Kichererbsenwasser (von einer Dose Kichererbsen)
- 1/4 TL Weinsteinpulver
- 100 g Zucker
- Gelbe Lebensmittelfarbe (optional)
- 100 g Puderzucker
- 100 g blanchierte gemahlene Mandeln

### Für die Macaron-Füllung und Dekoration

- 300 g Puderzucker

<https://veganconfetti.de/banana-split-macarons/>

- 150 g Margarine
- 1 reife Banane
- 1 TL Vanilleextrakt
- 3 EL Backkakao
- 4 EL gefriergetrocknete Erdbeeren (alternativ 1 EL Erdbeermarmelade plus 6 EL Puderzucker)
- 50 g Zartbitterkuvertüre
- 30 g gehackte Haselnüsse
- 25 getrocknete Kirschen oder Cranberrys

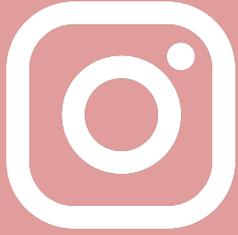
### Benötigtes Zubehör

- Küchenmaschine oder Handrührgerät
- Spritzbeutel

### Anleitung:

1. Das Kichererbsenwasser in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis sich das Gewicht auf 100 g verringert hat. Die Flüssigkeit in den Kühlschrank geben und vollständig abkühlen lassen.
2. Nachdem das reduzierte Kichererbsenwasser abgekühlt ist, das Weinsteinpulver mit dem Kichererbsenwasser in eine mittelgroße Schüssel geben und mit einem Handrührgerät/ einer Küchenmaschine für 5 Minuten schaumig schlagen. Daraus sollte ein leicht feste Masse entstehen.
3. Den Zucker danach während die Masse weiter aufgeschlagen wird, Stück für Stück hinzugeben. Für weitere 5 bis 8 Minuten aufschlagen, bis eine fluffig-feste Masse entstanden ist. Optional kann in diesem Schritt auch die Lebensmittelfarbe hinzu gegeben werden. Es sollten sich stabile „Spitzen“ bilden können.
4. Der Schaum-Masse zunächst die Hälfte der gesiebten gemahlenden Mandeln hinzugeben und vorsichtig unterheben. Danach die andere Hälfte unterheben. Die Konsistenz der Masse sollte zwischen leicht fließbar und dennoch stabil sein.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Spritzbeutel bananenförmige Macaron-Hüllen bilden. Das ganze für ein bis zwei Stunden trocknen lassen, bis sich die Macaron-Hüllen berühren lassen, ohne zu kleben.

6. Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Macarons für 15 bis 18 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen.
7. Während die Macaron-Hüllen abkühlen, kann die Füllung zubereitet werden. Diese besteht aus drei verschiedenen Geschmacksrichtungen, die aus der gleichen Basis-Creme bestehen. Zuerst die reife Banane mit einer Gabel fein zerdrücken. Den Puderzucker, die Margarine und den Vanilleextrakt dazugeben und zu einer homogenen Masse verrühren.
8. Die so entstandene Füllungs-Basis in drei gleiche Portionen aufteilen. Einen Teil mit dem Backkakao verrühren.
9. Für die zweite Füllung die gefriergetrockneten Erdbeeren zerkleinern (am besten geht das in einem Mörser) und mit der Füllungs-Basis verrühren. Falls ihr keine gefriergetrockneten Erdbeeren habt, den Esslöffel Erdbeermarmelade mit 6 Esslöffeln Puderzucker in die zweite Füllungs-Basis geben.
10. Die drei Füllungen jeweils in einen Spritzbeutel geben und von jeder Füllungsart ein Drittel der Unterseite einer Macaron-Hülle füllen. Mit einer passenden Macaron-Hülle ein „Sandwich“ bilden.
11. Zuletzt die Kuvertüre schmelzen und über die Banana-Split Macarons drizzeln, gehackte Haselnüsse darüber streuen und mit einer getrockneten Kirsche/Cranberry toppen.



## Du hast dieses Rezept ausprobiert?

Ich freue mich auf eure Bilder und Kommentare.

Erwähne @vegan\_confetti oder benutze den Hashtag #vegan\_confetti

