

Hotel Post Steeg, Tiroler Lechtal/Österreich

Himbeer-Macarons von Herzen



Zum jährlichen Valentinstag ein Muss im Hotel Post Steeg/Tiroler Lechtal sind die fruchtig-rosaroten Macarons in Herzform. Die süße Überraschung finden Gäste dort für gewöhnlich entweder als Betthupferl auf dem Kopfkissen oder als Dessertkomponente nach einem romantischen Dinner zu zweit. An Naschereien soll es auch 2021 nicht mangeln: Wer seine Liebsten am 14. Februar also beeindrucken möchte, der greift einfach

selbst zu Stabmixer und Rührschüssel. Das Vier-Sterne-Haus aus dem Tiroler Lechtal empfiehlt dabei die Himbeervariante, die bei den Hotelgästen erfahrungsgemäß am besten ankommt. Je nach persönlicher Vorliebe können die herzförmigen Kreationen auch mit Erd- oder Preiselbeeren zubereitet werden. Eine Nacht im Doppelzimmer gibt's inklusive Halbpension im Sommer ab 99 €/Pers., im Winter ab 123 €/Pers. www.poststeeg.at

Foto (download): Die herzförmigen Himbeer-Macarons sind zum Valentinstag ein Muss im Tiroler Hotel Post Steeg. Bildnachweis: Hotel Post Steeg

Himbeer-Macarons

Zutaten:

Für etwa 40 Macarons

125g gemahlene Mandeln

225g Puderzucker

100g Eiweiß (etwa 3,5 Eiweiß, präzises Abwiegen ist hier wichtig)

25g feiner Zucker

etwas rote Lebensmittelfarbe

Vorbereitung: 50 Minuten

Backzeit: 10-12 Minuten je Blech

Hilfsmittel: 1 Spritzbeutel mit Lochtülle (8-10mm)

Zubereitung:

Den Backofen auf 170°C vorheizen. Alle Zutaten präzise abwiegen. Puderzucker und Mandeln für 30

Sekunden in einem geeigneten Küchengerät zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel sieben. Eiweiß in einen Behälter geben und mit einem Mixer auf höchster Geschwindigkeit anschlagen. Sobald die Eiweiße schaumig werden, den Zucker einrieseln lassen und die rote Speisefarbe unterschlagen – die Menge der Lebensmittelfarbe hängt von der Konzentration des verwendeten Farbstoffes ab. Die Himbeer-Macarons sollten eine kräftige rote Färbung erhalten. Mit einem Teigschaber die Mandel-Pudertzucker-Masse zur Eiweißmischung geben und alles geschmeidig rühren bis die Masse eine glatte, zähflüssige Konsistenz hat.

Weitere Auskünfte

Hotel Post Steeg Steeg 17 A-6655 Steeg/Lechtal
Fon +43 5633 5307 hotel@poststeeg.at www.poststeeg.at

Über das Hotel Post Steeg. Im Naturpark Lechtal, eingebettet zwischen den Allgäuer- und Lechtaler Alpen auf 1.122 Metern, liegt das Vier-Sterne-Hotel Post im Zentrum von Steeg/Tirol. Bereits vor über 40 Jahren wurde das ehemalige Postamt zum Hotel umgebaut. 1992 kam es in den Besitz von Norbert Obwegeser, ein Jahr später erfolgte die Neueröffnung. Die heimelige Atmosphäre ist in allen 46 Zimmern und Suiten, Apartments sowie im behaglichen Ferienhaus zu spüren. Neben dem modern renovierten Hauptgebäude kam 2013 das Wellnesshaus mit großzügigem Spa-Bereich hinzu. Die zweistöckige Wohlfühl-Oase lädt mit großem Pool, Kinderbecken, verschiedenen Saunen und Panorama-Ruheraum zu entspannten Stunden ein – egal ob allein, zu zweit oder mit der gesamten Familie. Fitness- und Yogaraum, E-Bike-Verleih sowie Reitschule runden das vielfältige Freizeitangebot des Hotels ab.

Pressekontakt

Natalie Schneider

+49 8807 21490-17
natalie.schneider@hermann-meier.de

Bettina Beck

+49 8807 21490-20
bettina.beck@hermann-meier.de

Angelika Hermann-Meier PR

Lachener Straße 4
D-86911 Diessen am Ammersee
+49 8807 21490-0
info@hermann-meier.de
www.hermann-meier.de