

REZEPT MACARONS

ZUTATEN (FÜR 12 STÜCKE)

MACARONS - SCHALEN

125 g gemahlene Mandeln

125 g Puderzucker

56 g Eiweiß (ca. 1 Eiweiß)

Etwas Lebensmittelfarbpaste nach Belieben

46g Eiweiss zu Schnee schlagen

125g Zucker

32g Wasser

FÜR DIE GANACHE

100 g dunkle Schokolade

50 g Rahm

HERSTELLUNG

Die Mandeln und den Puderzucker im Blitzhacker sehr fein mahlen. In eine Schüssel sieben und mit Eiweiß gleichmäßig zu einer Paste verrühren.

Dann Wasser abwiegen und mit dem Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Dabei die Temperatur mit dem Thermometer kontrollieren.

Hat der Sirup 100° erreicht, das Eiweiß in der Küchenmaschine (!) auf höchster Stufe zu Eischnee schlagen.

Hat der Sirup 118° erreicht, diesen unter Rühren in den Eischnee laufen lassen. Den Eischnee so lange weiterschlagen, bis er nur noch lauwarm ist.

Dann den übrigen Eischnee mit dem Teigschaber unterheben und so lange rühren, bis eine glatte und zähfließende Masse entstanden ist.

Ein Backblech mit einer Silikonmatte für Macarons belegen. Die Masse mit dem Spritzbeutel vorsichtig in die vorgegebenen Ringe spritzen.

Backofen auf 150° vorheizen. Die Macaron-Schalen im Ofen (Mitte) ca. 13 Min. backen, dabei das Blech einmal wenden.

Die Macaron-Schalen aus dem Ofen nehmen, mit der Backmatte vom Blech ziehen und auf einem Gitter noch ca. 10 Min. abkühlen lassen.

Währenddessen für die Ganache Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Rahm unter Rühren aufkochen, dann über die Schokolade gießen. 2 Min. stehen lassen, dann gut durchrühren, bis keine Klümpchen mehr übrig sind. Ganache nun auskühlen lassen, dann mind. 1 Stunde kaltstellen.

Kalte Ganache mit den Quirlen des Rührgeräts aufschlagen, bis sie fester und heller wird (kann mehrere Minuten dauern). Ganache in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle auf die Macarons dressieren.

