

Dreierlei Macarons



Bitte alle Mengenangaben genau einhalten!

Zutaten für ca. 30 Macarons-Hälften

36 g gemahlene Mandeln

66 g Staubzucker

für die braunen Macarons: 6 g Kakao

für die roten Macarons: rote Lebensmittelfarbe in Pulverform

30 g Eiweiß (1 Ei)

10 g Kristallzucker

1 Prise Salz

eventuell ein paar Kokosflocken zum Bestreuen der Oberhälften

Zubereitung

Bereits gemahlene Mandeln mit dem Blender noch einmal so fein wie möglich mahlen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel sieben. Staubzucker und rote Lebensmittelfarbe für rote Macarons bzw. Kakao für die braunen dazugeben und sorgfältig vermischen, indem man alles noch einmal ordentlich durchsiebt.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz nicht ganz steif schlagen, Kristallzucker langsam einrieseln lassen und weiter schlagen. Der Zucker soll ganz aufgelöst sein und wenn man das Messer durch den Eischnee zieht, soll der Schnitt sichtbar bleiben.

Nun ganz vorsichtig löffelweise den Eischnee mit der Teigspachtel unter die Mandel-Staubzucker-Masse ziehen. Die Masse muss glänzen und soll ganz langsam von der Spachtel laufen.

Die Backbleche vorbereiten: Backblech umdrehen (so kann man das Backpapier nach dem Backen besser vom Blech ziehen), auf dem Blech kleine Punkte der Masse in die Ecken spritzen und das Backpapier festkleben. Das verhindert bei Umluft das Flattern des Papiers.

Die Masse in einen Dressiersack mit einfacher runder Tülle füllen und möglichst regelmäßig auf das Blech spritzen. Wer Lust hat, bestreut ein paar Macarons-Hälften mit Kokosflocken. Anschließend von unten kräftig aufs Blech klopfen, damit sich die Masse gleichmäßig verteilt.

Die Bleche nun 30 bis 45 Minuten stehen lassen, damit die Macarons antrocknen und ihre charakteristische knusprige Haut bilden. In der Zwischenzeit den Backofen auf 140°C Umluft vorheizen.

Nach der Trockenzeit die Macarons für 12 bis 15 Minuten backen. Ein Erfolgserlebnis: Nach ca. 5 Minuten bekommen die Macarons „Füßchen“ - dann hat man schon fast geschafft. Nach Ende der Backzeit die Bleche aus dem Rohr nehmen und die Macarons mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen - dann lösen sie sich leicht vom Backpapier. Idealerweise ruhen nun die Macarons in einer gut verschließbaren Box für 48 Stunden im Kühlschrank - so wird der Kern weich und geschmeidig und außen bleibt die Schale knusprig.

Weißer Schokolade-Ganache

45 g Schlagobers etwas anwärmen, über 100 g weiße Schokolade Couverture (möglichst klein geschnitten) gießen und mit dem Pürierstab zu einer Crème verarbeiten. Am Schluss ca. 5 dag Butter unterziehen.

Holunder-Apfel-Gelee

390 g reife, rote Holunderbeeren entstielen und mit einem klein geschnittenen, geschälten und entkernten Apfel in etwas Wasser ca. 10 Minuten sprudelnd aufkochen. Wenn die Beeren schön aufgeplatzt sind, die Masse durch die Flotte Lotte pressen. Den Saft auffangen und mit ca. 130 g Gelierzucker 3:1 und dem Saft 1/2 Zitrone aufkochen, bis das Gelee die richtige Konsistenz hat. Gelierprobe machen: Einige Tropfen auf einen kalten, glatten Teller geben. Wirds beim Erkalten fest, ist das Gelee fertig und kann abgefüllt werden.

Gutes Gelingen!