



BASIS-REZEPT FÜR MACARONS

ZUTATEN:

70 g	Eiweiß
100 g	Zucker
100 g	Puderzucker
100 g	Mandelmehl

ZUBEREITUNG:

1. Je feiner das Mandelmehl ist, desto besser das Backergebnis. Am besten die gekauften geriebenen Mandeln nachmahlen und sieben.
2. Die gemahlene und gesiebte Mandel mit dem Puderzucker mischen und nochmals sieben.
3. Das Eiweiß auswiegen und mit Hilfe der Küchenmaschine langsam schaumig rühren – nicht ganz ausschlagen.
4. Den Zucker mit 50 g Wasser zügig auf 120° kochen. Am besten geht das mit einem Zuckerthermometer.
5. Den gekochten Zucker zügig und so heiß, wie er ist, unter den angeschlagenen Eischnee laufen lassen und weiter steif schlagen.
6. Den gesiebten Mandelzucker unter den Eischnee heben, bis es eine gleichmäßige, nicht zu feste und spritzfähige Masse ist.
7. Die Masse mithilfe eines Spritzbeutels auf das Backpapier bzw. die Backmatte spritzen und von unten gegen das Backblech klopfen, damit die Dressierspitze flachgeklopft wird.
8. Die Macarons etwa 10 Minuten im 45° warmen Ofen eine Haut bilden lassen, dadurch entsteht später das charakteristische Füßchen.
9. Die Macarons bei etwa 130° backen, bis sie druckstabil sind und nach Belieben füllen.

Das Rezept klingt verführerisch einfach, aber beachten Sie bitte peinlichst genau die Zutatenmengen sowie die angegebenen Temperaturen und Zeiten!

Macarons einfärben:

Statt 100 g Mandelmehl 80 g Mandelmehl und 20 g Pistazienmehl oder Kakao verwenden.
Mit Lebensmittelfarbe: Zucker mit Wasser und flüssiger Lebensmittelfarbe kochen.
Sparsam dosieren!

Füllungen für Macarons

1. Schokofüllung für Schokoladen-Macarons

100 g Sahne
100 g dunkle Kuvertüre
Vanille oder Tonkabohne

Sahne mit einer ausgekratzten Vanilleschote oder einer halben geriebenen Tonkabohne zum Kochen bringen, über die geriebene Kuvertüre geben und möglichst luftblasenfrei zu einer cremigen Ganache mixen. Sobald sie spritzfähig ist, die Macarons damit füllen.

2. Pistazienfüllung mit Buttercreme

80 g Butter
80 g Pudding
40 g gemahlene Pistazien

Die Pistazien in der Küchenmaschine zu Brei mahlen. Mit der weichen Butter aufschlagen und nach und nach die Puddingcreme unterheben.

3. Weitere Tipps und Füllmöglichkeiten

Füllungen:

Macarons lassen sich auch mit Nougat, Marmelade oder Marzipan füllen. Achten Sie aber darauf, die Füllung nicht zu sehr zu süßen, da die Macarons selbst schon sehr süß sind.

Aufbewahrung und Haltbarkeit:

Je nach Füllung bei max. 20° etwa eine Woche lagern. Die genannten Füllungen lassen sich alle problemlos einfrieren und bei Bedarf wieder auftauen, z.B. in der Mikrowelle oder im Wasserbad. Auch die Macarons selber lassen sich ungefüllt in einer bruchsischeren Verpackung sicher einfrieren. Gefüllt neigen sie allerdings zum Feuchtwerden, was man an häßlichen Flecken erkennen kann.

Mögliche Fehler und ihre Behebung:

- Macarons haben keine glatte Oberfläche: Zucker zu lange gekocht / zu wenig Eiweiß / zu kurz zusammengerrührt / nicht geklopft nach dem Aufdressieren.
- Macarons laufen breit: Zucker zu kurz gekocht, zuviel Eiweiß
- Macarons haben keinen Fuß: keine ausreichende Haut gebildet! Höhere Temperatur, längere Hautzeit!
- Macarons zu dunkel: zu lange / zu heiß gebacken.

Benötigte Hilfsmittel

- Silpatmatte, Silikonbackmatte oder Bactrennpapier
- Spritzbeutel (Einweg- oder Stoff)
- Lochtülle Plastik oder Edelstahl, Größe 5-6
- Küchenmaschine
- Thermometer zum Zuckerkochen
- Mixstab



backshop24

Hilke Schebitz

Rathenastr. 4

51427 Bergisch Gladbach

www.backshop24.de