

REZEPT MACARONS

ZUTATEN (FÜR 12 STÜCKE)

MACARONS - SCHALEN

50 g gemahlene Mandeln

60 g Puderzucker

36 g Eiweiß (ca. 1 Eiweiß)

Etwas Lebensmittelfarbpaste nach

Belieben

FÜR DIE GANACHE

100 g dunkle Schokolade

50 g Rahm

HERSTELLUNG

Beim Backen von Macarons ist besonders das genaue Abwiegen der Zutaten unglaublich wichtig und entscheidet zwischen Erfolg und Misserfolg. Versuche deshalb unbedingt alle Gramm-Angaben so genau wie möglich abzuwiegen, selbst beim Eiweiß. Zunächst die gemahlene Mandeln im Mixer fein mahlen und mit Puderzucker kurz miteinander vermischen. Die Mehl-Puderzucker-Mischung mindestens 2mal sieben, bis nur noch ein feines Mandel-Puderzucker-Mehl übrig ist. Das ist wichtig für eine glatte Oberfläche der Macarons.

Eiweiß genau abwiegen (wichtig für die Konsistenz!) und mit dem Rührgerät steif schlagen. Sobald das Eiweiß schaumig wird, Zucker hinein rieseln lassen und weiter schlagen, bis Spitzen stehen bleiben, wenn die Rührstäbe herausgezogen werden. Jetzt nach Belieben Pasten-Lebensmittelfarbe hinzugeben und noch einmal kurz weiter schlagen.

Eischnee in eine große Schüssel geben, Mandel-Puderzucker Mischung in 3 Schritten hinzufügen, mit einem Teigspatel vorsichtig unterheben. Die Masse so lange mit dem Spatel unterheben, bis sie in einem Zug zähfließend und glänzend vom Spatel läuft. Keine Sorge, falls es zunächst scheint, als wären es zu viel trockene Zutaten. Das wiederholte Unterheben sorgt dafür, dass die Masse irgendwann wieder feuchter und glänzender wird.

Spritzbeutel mit einer Lochtülle (für eine präzise runde Form) in einen hohen Messbecher hängen. Macarons-Masse hineinfüllen. Backblech mit Backpapier belegen. Jetzt mit dem Spritzbeutel ca. 2cm breite (ca. die Größe einer 2-Euro Münze) Kleckse auf das Blech geben, dabei unbedingt Abstand lassen, da die Macarons noch etwas auseinanderlaufen. Lieber die Kleckse etwas zu klein als zu groß machen.

Ofen auf 60°C aufheizen Ober-/Unterhitze vorheizen. Blech mit den Macarons in den vorgeheizten Ofen geben für 7 Minuten. Die Hitze auf 150°C erhöhen und die Macarons noch 15 Minuten backen. Beim Backen sollten sich kleine "Füßchen", also ein kleiner Rand an den Macarons bilden, der die Macarons-Deckelchen etwas nach oben hebt. Macarons herausnehmen und mitsamt Backpapier vom Blech auf die kalte Arbeitsfläche ziehen und auskühlen lassen. So lassen sich die Macarons-Schalen später besser vom Backpapier lösen.

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.

