Macarons *

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt, Land, Frankreich

Zutaten für: 17-22 Portionen

45	Gramm	Gemahlene Mandeln +
75	Gramm	Puderezucker (oder 1 Macarons Mix) ,
1		Eiweiß (genau 36 g),
10	Gramm	Zucker.

Lebensmittelfarbe als Paste oder besser noch als Pulver benutzen und nicht flüssig (der Teig Wird sonst zu flüssig)

Anleitung:

Das Schöne an Macarons ist, dass es allerlei Variationen gibt und es lässt sich wunderbar mit fast allen Geschmäcker kombinieren. (es gibt sogar auch welche mit Foie gras).

Das Macaron ist ein französisches Baisergebäck aus Mandelmehl, dessen Herkunft bis ins Mittelalter zurückreicht. In Frankreich werden viele Varianten von traditionellen Macarons gebacken, davon ist heute das bunte Macaron in Form einer kleinen Doppelscheibe mit einer Cremeschicht dazwischen am weitesten verbreitet. Seit den 2000er-Jahren gewann diese Macaronvariante auch außerhalb von Frankreich an Beliebtheit.

1. Mandelpuder und Puderezucker zusammen ganz fein mixen und durch ein Sieb passieren (es muss ein sehr sehr feines Puder entstehen).
2. Das Eiweiß schlagen. Wenn es anfängt schaumig zu sein, 10 g Zucker dazu geben und weiter schlagen. Wenn die Masse schön weiß ist, die Lebensmittelfarbe mit schlagen.
3. Zu dieser Baisermasse wird in 3 Schritte das Puder gegeben. Der Macarons-Teig, der dann entsteht muss "wie ein Band fließen". (der Teig soll nicht zu flüssig und auch nicht zu fest sein.)
4. Aus dem Macarons-Teig kleine Kreise mit einem Spritzbeutel auf ein Backblech mit Backpapier oder eine Backmatte formen und das Ganze für 20 Minuten bis 30 Minuten ruhen lassen.
5. Nach der Ruhezeit die Macarons für 12-15 Minuten bei 140°C Umluft 145-150°C Oben-Unten in den Backofen schieben.
6. Dann die gebackenen Macarons auf eine kalte Flasche legen, damit sie sich besser ablösen. Jetzt noch die Ganache: Einfach 50 g weiße Schokolade mit 12 g warme Sahne rühren und dazu das Obst oder Geschmack ihrer Wahl mischen. Ich habe meine Macarons mit einer Pistazien Ganache gefüllt.

Endlich ist es bereit! Und Ja, Macarons muss man sich verdienen
!!!!!!!

Aber es ist soooooo Lecker

Bon Appétit à tous les Gourmands