

# Macarons 5 Sorten

Kategorien: Plätzchen, Gebäck, Gefüllt

Zutaten für: 40 Stück

## MANDELBAISERS

---

120	Gramm	Geschälte, gemahlene Mandeln
2		Eiweiß
1	Prise	Salz
150	Gramm	Puderzucker
		Butter für die Backmatten

### Anleitung:

#### 1. Himbeer-Macarons (rosa)

10 Tropfen rote Speisefarbe 120 g Butter 20 g Puderzucker 80 g Himbeergelee

#### 2. Pistazien-Macarons (grün)

10 Tropfen grüne Speisefarbe 2 El gemahlene Pistazien 50 g Pistazienkerne 150 g Marzipanrohmasse 5 El Mandellikör

3. Vanille-Kokos-Macarons (weiß) Mark von 1 1/2 Vanilleschoten 4 El Kokosraspeln 120 g Butter 100 g Puderzucker 2 El Rum

4. Schokoladen-Macarons (braun) 2 El Kakaopulver 120 g Zartbitter-Kuvertüre 100 ml Schlagsahne

5. Zitronen-Macarons (gelb) 10 Tropfen gelbe Speisefarbe 120 g Butter 100 g Puderzucker 1 Bio-Zitrone

### Zubereitung :

Mandeln in einem Blitzhacker ganz fein mahlen und durch ein Sieb streichen. Das Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers anschlagen. Den Puderzucker nach und nach esstöffelweise zugeben und sehr steif schlagen. Die Mandeln mit einem Schneebesen unter die Eiweißmasse heben.

Für die unterschiedlichen Macaron-Sorten entweder die rote Speisefarbe (rosa), die grüne Speisefarbe und gemahlene Pistazien (grün), Mark von 1/2 Vanilleschote und 2 El Kokosraspel (weiß), Kakaopulver (braun) bzw. die gelbe Speisefarbe (gelb) unterheben: Beim Unterheben wird die Eiweißmasse wieder etwas weicher.

2 Bleche mit Silikonbackmatten belegen und die Matten mit wenig Butter einfetten. Baisermasse in einen Einwegspritzbeutel füllen und ca. 8 mm von der Spitze abschneiden. Gleich große Baisertupfen (80 Stück) auf die Matten spritzen: Die Tupfenoberfläche soll leicht verlaufen und glatt sein.

Die Baisers im vorgeheizten Umluftbackofen bei 80 Grad auf den beiden mittleren Schienen 15-20 Minuten trocknen. Die Oberfläche der Macarons soll danach nicht mehr klebrig, sondern trocken sein. Den Ofen auf 180 Grad hochschalten und die Macarons weitere 6-8 Minuten backen, dann vollständig auf den Backblechen abkühlen lassen.

a) Himbeer-Macarons: Die Butter mit Puderzucker und Himbeergelee mit den Quirlen des Handrührers dicklich-schaumig aufschlagen. Sollte die Creme gerinnen, die Schüssel kurz in ein warmes Wasserbad

## Macarons 5 Sorten

(Fortsetzung)

stellen und weiterschlagen. 5. b) Pistazien-Macarons: Die Pistazien im Blitzhacker fein mahlen und die Marzipanrohmasse in kleinen Portionen zugeben. Masse vom Blitzhacker in eine Rührschüssel geben. Den Mandellikör esslöffelweise unterrühren, bis eine spritzfähige Masse entsteht. 5. c) Vanille-Kokos-Macarons: Das restliche Vanillemark, Butter, Puderzucker und Rum mit den Quirlen des Handrührers dicklich-schaumig aufschlagen. Zum Schluss die restlichen Kokosraspel unterrühren. 5. d) Schokoladen-Macarons: Die Kuvertüre fein hacken. Die Sahne aufkochen und die Kuvertüre darin auflösen. Schokoladensahne kalt stellen, bis sie fest geworden ist. Dann kurz mit einem Handrührer oder Schneebesen aufschlagen. 5. e) Zitronen-Macarons: Die Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Butter, Puderzucker und fein abgeriebene Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührers dicklich-schaumig aufschlagen. 4-5 El Zitronensaft unterschlagen.

Die gewünschte Füllung in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Auf die flachen Seiten von 40 Baisers einen dicken Tupfen Creme spritzen. Ein 2. Baiser mit der flachen Seite daraufsetzen und leicht andrücken. Die fertigen Macarons bis zum Servieren kalt stellen.

Je nach Gusto: Bevor Sie loslegen, müssen Sie sich für eine der fünf Farben plus entsprechender Füllung entscheiden. Jede Füllung reicht für 40 Macarons.

Tipp: Gefüllt halten sich die Macarons nur 1-2 Tage. Sie können sie aber problemlos einfrieren. Dazu zwischen Pergamentpapierlagen in Gefrierdosen schichten. Die ungefüllten Macarons halten sich zwischen Lagen von Pergamentpapier in Blechdosen kühl und trocken gelagert 1-2 Wochen.