

Macarons mit drei Unterschiedlichen Ganache

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 3 Rezepte

TRADITIONELL AUS FRANKREICH !

DAS GRUNDREZEPT FÜR MACARONS

2		Eiweiß (72g)
20	Gramm	Zucker (bspw. Palmzucker)
90	Gramm	Mandeln
150	Gramm	Puderzucker

1. WEIHNACHTLICHE MACARONS BACKEN MIT SPEKULATIUS

2		Spekulatius
100	Gramm	Weißer Schokolade
50	Gramm	Sahne
1	Teel.	Spekulatiusgewürz Zimt zum Bestäuben

2. MACARONS FEIN - FRUCHTIGE

120	Gramm	Weißer Schokolade
50	Gramm	Sahne
2	Teel.	Fruchtpulver, bspw. Heidelbeerpulver

3. SCHOKOLADIGE GANACHE

120	Gramm	Vollmilchschokolade oder dunkle Schokolade
50	Gramm	Sahne
2	Teel.	Kakaopulver

Anleitung:

Leckere Macarons zur nachmittäglichen Kaffeerrunde gefällig? Das traditionelle, französische Baisergebäck mit der charakteristischen Ganache-Cremeschicht lässt sich ganz einfach selber backen.

Optional: Wer dem Teig einfärben möchte, der gibt Lebensmittelfarbe hinzu. Es geht aber auch natürlich: Mit Rote Beete Pulver, Blaubeersaft oder Kurkuma färben Sie Ihre Macarons auf natürliche Weise.

Und so einfach geht das Macaron backen: Den Backofen auf 150 Grad vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen und bereitstellen (nicht in den Ofen schieben). Das Eiweiß schaumig schlagen und nach und nach den Zucker hinzugeben. Die Mandeln klein hacken und den Puderzucker mit einem Mixer zu einem feinen Pulver zermahlen. Das Pulver nach und nach unter den Eischnee heben, so dass eine dickflüssige, schaumige Masse entsteht. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kleine, gleichmäßig runde Kleckse (ca. 2cm Durchmesser) auf das bereitgestellte Backblech spritzen. Die Macarons etwa 30 Minuten ruhen lassen, anschließend etwa 15 Minuten im Backofen backen.

1. Weihnachtliche Macarons... Und so geht die Zubereitung der Spekulatius-Ganache: Für die Ganache die Spekulatius zerbröseln und im Mörser fein mahlen. Dann die Schokolade klein hacken in mit der erhitzten Sahne übergießen. Anschließend die zerkrümelten Spekulatius und das Spekulatiusgewürz hinzugeben und alles mit gut verrühren. Die Ganache sollte eine cremige Konsistenz haben. Die Creme etwa 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen und fest

Macarons mit drei Unterschiedlichen Ganache

(Fortsetzung)

werden lassen. Anschließend einmal aufschlagen bis die Ganache eine dickflüssige Konsistenz bekommt. Zu guter Letzt die Ganache-Creme in den Spritzbeutel füllen, auf eine Macaronhälfte spritzen und mit einer zweiten Macaronhälfte belegen. Beide Hälften leicht andrücken und mit Zimt bestäuben - fertig sind die leckeren Macarons mit Spekulatius-Geschmack.

2. Macarons fein - fruchtige Dann verleihen Sie der Ganache für Ihre Macarons eine fein-fruchtige Geschmacksnote. Und das Beste ist: Sie benötigen keine frischen Früchte dafür: Eine leckere und ebenso aromatisch-fruchtige Note bringt Fruchtpulver an ihre Macarons.

3. Schokoladige Ganache Ganz gleich, für welche Ganache Sie sich entscheiden: Für die Zubereitung der Ganache-Creme folgen Sie einfach der Zubereitungsbeschreibung und ersetzen die jeweiligen Zutaten.