



HIMBEER- SCHOKOLADEN- MACARONS

So geht's:

Zutaten:

für ca. 24 Macarons

Macaron Schalen:

- 75g gemahlene Mandeln (blanchiert)
- 75g Puderzucker
- 60g Eiweiß
- 40g Zucker
- rote oder rosa Lebensmittelfarbe

Füllung:

- 100g Vollmilch Kouvertüre
- 60g Sahne
- frische Himbeeren oder Himbeer Marmelade

1 Zuerst die Schokoladen Ganache herstellen. Dafür die Sahne in einem Topf erhitzen und vom Herd nehmen. Die Schokolade in kleine Stücke schneiden und zur Sahne geben. So lange verrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Dann in einen Spritzbeutel füllen und in den Kühlschrank legen, dass die Schokolade fester wird.

2 Für die Macarons die gemahlene Mandeln mit dem Puderzucker in einen Mixer o.ä. geben und zusammen nochmals fein mahlen. Das Eiweiß aufschlagen, bis es fest wird, dann die Hälfte des Zuckers hinzugeben und ein paar Minuten weiter schlagen. Die zweite Hälfte des Zuckers zugeben und weiterschlagen. Nun die Lebensmittelfarbe hinzufügen und den Eischnee so einfärben, wie ihr möchtet. Ca. die Hälfte des Puderzucker-Mandell-Gemischs durch ein Sieb streichen und mit einem Teigschaber in großen, langsamen Bewegungen vermengen. Die zweite Hälfte der Mandeln zugeben und so lange verrühren, bis die Masse langsam und gleichmäßig vom Teigschaber läuft. Ihr solltet dann nicht weiterrühren, sonst wirds zu flüssig.

3 Die Masse nun in einen Spritzbeutel füllen und entweder auf eine Backmatte oder auf ein Backpapier gleichmäßig runde 2-3cm große Kreise aufspritzen, dabei den Spritzbeutel senkrecht halten. Vorher die Unterlage auf ein umgedrehtes Backblech legen. Wenn ihr ein Backpapier nutzt, empfehle ich euch vorher die Kreise auf die Rückseite aufzuzeichnen. Nun das Backblech ein paar Mal auf die Küchenplatte klopfen, damit Luftbläschen rausgehen. Die Macarons nun 30-40min ruhen lassen.

- Umluft
- 130 Grad
- ca. 14-17 min Backzeit





HIMBEER- SCHOKOLADEN- MACARONS

So geht's:

- 4 Den Backofen nun auf 130 Grad Umluft vorheizen. Wenn die Macarons eine Haut gebildet haben, für ca. 14-17min backen. Dabei beobachten, sie dürfen nicht braun werden. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen, bevor ihr sie von der Unterlage löst.
- 5 Nun immer eine Macaronschale nehmen, mit der Schoko-Ganache einen Ring am Rand spitzen und entweder eine frische Himbeere oder Himbeer Marmelade in die Mitte geben. Eine weitere passende Macaronschale oben drauf setzen. So alle Macaronschalen verarbeiten. Nun in eine Tupperdose legen oder anders luftdicht verpacken und für mind. 4-5h, lieber über Nacht durchziehen lassen. Dadurch verbinden sich Füllung und Macaron.

