

Macarons mit zweierlei Füllungen

Für die Reihenfolge gilt: Die Füllungen könnt ihr schon am Tag vorher zubereiten, egal ob eine oder zwei. Denn die müssen beide im Kühlschrank ziehen und so könnt ihr die Zeit sparen.

Zutaten für den Teig (ca. 50-60 Stück):

- 130g gemahlene Mandeln oder Mandelmehl (gibts im Reformhaus - höhö)
- 150g Puderzucker
- 100g Eiweiß (2-3 Eier)
- 100g Zucker

Die Mandeln mit dem Puderzucker mischen und mehrmals gut sieben. Wer einen Thermomix besitzt, 10 Sekunden auf Stufe 10 - dann ist die Masse fein gemahlen und vermischt! Es sollen keine Stückchen mehr drin sein. Ich sieb die Masse selbst nach der Thermomixvariante sogar noch einmal.

Das Eiweiß in einem extra Schälchen bitte genau abwiegen, mit nem Teelöffel das überschüssige Eiweiß rauslöffeln. Dass man das Eiweiß 24 Stunden vorher trennen soll, lese ich immer wieder, aber: Ich habe keinen Unterschied feststellen können, was das Ergebnis betrifft. Meine Macarons auf den Bildern sind mit frischem Eiweiß zubereitet und schmecken köstlich!

Den Zucker zum Eiweiß dazugeben und kurz anschlagen auf niedriger Stufe und dann auf höchster Stufe steif schlagen. Ich nehm dazu mein ganz einfaches Handrührgerät. *Wenn ihr die Macarons färben wollt, dann könnt ihr jetzt ne Messerspitze eurer Wunschfarbe in das Eiweiß geben. Ich hab mich heut für rosa entschieden.* Nun gebt ihr die Mandel-Puderzucker-Mischung in 3 Teilen nacheinander zur Eiweißmasse und röhrt sie immer im Kreis herum unter, ich nehm dazu meinen pinken Teigschaber. Klappt prima und strengt ein bisschen an. Die fertige Masse ist zähflüssig und kommt in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel.

Entweder ihr spritzt nun einfach auf Backpapier, dann werden die Macarons aber alle unterschiedlich groß, oder ihr besitzt eine Backmatte mit Kreisen. Ich hab eine vom Discounter und eine von Tupper. Meiner Meinung nach backen beide Matten gleich gut, aber die Größe der Macarons von Tupper gefällt mir mehr. Sie sind kleiner als die von der günstigen Backmatte. Die Backmatten leg ich immer auf ein Backblech, nicht aufs Gitter.

Das Spritzen ist eigentlich easypeasy. Einfach von der Mitte eines Kreises den Teig aufspritzen, also keine Kreisbewegungen oder so starten. Wenn alle Kreise gespritzt sind, klopft ihr das Blech mehrmals auf die Arbeitsplatte und schlägt mit der flachen Hand von unten gegen das Blech.

Das Blech lässt ihr nun 30-45 Minuten stehen und schaut, dass es nicht zieht ;) Der Backofen kann nach 30 Minuten vorgeheizt werden auf 130 Grad mit Ober/Unterhitze. Gebacken werden sie dann knapp 20 Minuten. Ich schau immer vorsichtig, ob sich ein Macaron lösen lässt. Wenn die



Macarons fertig sind, lasst ihr sie auf dem Blech noch auskühlen und löst sie dann vorsichtig. Zum Befüllen ordne ich sie immer: schöne und gleich große :)

Falls ihr auch zwei Füllungen mögt, dann könnt ihr problemlos die Reste einfrieren und beim nächsten Mal müsst ihr sie nur auftauen und aufschlagen! Die Füllungen passen übrigens auch perfekt auf Cupcakes oder in Bisquittorten!

Zutaten Himbeer-Ganache mit weißer Schokolade: (reicht für ca. 50 Macarons)

- 150g weiße Kuvertüre
- 50g Sahne
- 90g Himbeermark (aus 180g gefrorenen Himbeeren)

Die Kuvertüre zerkleinert ihr mit nem großen Messer. Die Sahne kocht ihr in einem kleinen Topf auf, nehmt sie vom Herd und gebt dann die Kuvertüre dazu. Sollte die Kuvertüre nicht ganz schmelzen, stellt ihr sie nochmal kurz auf die heiße Platte zurück und röhrt weiter.

Das Himbeermark mach ich meist auf gefrorenen Himbeeren. Ihr taut die gefrorenen Himbeeren auf, ich stell sie immer in die Mikrowelle. Wenn sie richtig heiß sind, lassen sie sich gut durch ein Sieb streichen. Das Himbeermark kommt nun auch in den Topf. Es sollte nicht zu heiß sein, wenn ihr es in die Sahnemischung gebt. Die Ganache stellt ihr nun in den Kühlschrank für mindestens eine Stunde. Danach schlagt ihr es am besten mit dem Handrührer auf. Die Farbe wird dann heller und die Konsistenz ist perfekt, um die Macaronhälften zu bespritzen. Ich nehm hier immer Einwegspritzebeutel und schneide einfach vorne ein Stückle weg.

Zutaten Vollmilchschokoladen-Ganache: (reicht für mehr als 50 Macarons)

- 125g Sahne
- 250g Vollmilchschokolade
- 20g weiche Butter

Bei dieser Ganache geht ihr ähnlich vor. Schokolade zerkleinern, Sahne aufkochen und die Schokolade dazugeben und umrühren. Nun noch das Stückchen Butter dazu und alles schön verrühren. Die Ganache muss auch in den Kühlschrank und wird vor Gebrauch aufgeschlagen. Dann wird sie etwas fester.

Die Macarons legt ihr am besten alle mit der glatten Fläche nach oben bereit. Ich leg immer zwei passende nebeneinander und spritz die Füllung auf eine davon. Dann setzt ihr den Deckel vorsichtig drauf und drückt ihn leicht an. Fertig!

Die Macarons müssen nun durchziehen. Nach einem Tag könnt ihr testen! Und dann sind sie leider schneller weg, als ihr schauen könnt :)

FräuleinKuchenzauber <3

