

Himbeer-Macarons (Thermomixrezept)

Zutaten für die Macaron-Hälften:

- 125g gemahlene (geschälte) Mandeln
- 150g Puderzucker
- 100g Eiweiß (ganz genau!!)
- 100g Zucker
- Lebensmittelfarbe (Wilton, rosa)

Ich starte immer mit den Mandeln und dem Puderzucker. Beides wiegt ihr grammgenau ab, also nicht im Thermomix, sondern im Mixtopf auf einer digitalen Waage. Dann kommt der TM zum Einsatz und ihr mischt die beiden Zutaten 10 Sekunden auf Stufe 10. Danach siebt ihr das Gemisch in eine extra Schüssel. Hier nehmt ihr einen Teigschaber als Hilfe und streicht es durch ein Sieb.

Nun wird das Eiweiß abgewogen (frisch oder 24h getrennt ergab keinen Unterschied bei mir) und steif geschlagen. Auch hier nehme ich mein Handrührgerät und nicht den TM. Den Mixtopf spült ihr, trocknet ihn und setzt den Schmetterling ein. Wenn das Eiweiß gaaaaanz steif ist, füllt ihr es um in den Mixtopf. Auch den Zucker wiegt ihr separat ab und gibt ihn langsam zum Eiweiß dazu. Dazu stellt ihr 3 Minuten, 50° auf Stufe 2 ein. (Durch das Erhitzen bekommt die Eiweißmasse mehr Stabilität.)

Während der 3 Minuten nehmt ihr einmal einen Teigschaber und schiebt alles in die Mitte zurück und schabt auch einmal den Boden vom Mixtopf ab, dass der Zucker sich gut auflöst. Nun werden die beiden Teile vermischt. Wenn ihr die Macaron-Hälften einfärben wollt, gebt einen Tupfer Farbe in die Eiweißmasse.

Die Eiweißmasse nun ein eine Schüssel umfüllen und das Mandelgemisch in zwei Portionen dazugeben und mit einem Teigschaber vermischen. Das geht erst nicht so gut, wird aber schnell besser. Schaut, dass ihr alle gut vermischt, aber zügig arbeitet. Die Masse ist nun zähflüssig und gleichmäßig und kann in einen Spitzbeutel umgefüllt werden.

Ich verwende für die Macaron-Hälften Backmatten (eine von tupperware und eine vom Aldi). Das Spritzen ist easypeasy. Einfach von der Mitte eines Kreises den Teig aufspritzen, also keine Kreisbewegungen oder so starten. Das Blech lässt ihr nun mindestens 60 Minuten stehen. Bei mir waren es zwischen 70 und 90 Minuten.

Den Backofen vorheizen auf 130 Grad mit Ober/Unterhitze. Und das erste Blech dann auf die 3. Schiene von unten (Mitte) in den Ofen schieben. Nach 13-15 Minuten sind sie fertig. Hier kommt es auf den Ofen an, also wirklich schauen und dabei bleiben.



Macarons dürfen keine Backbräune bekommen! Nach dem Backen rausnehmen und auf dem Blech bzw. der Backmatte auskühlen lassen.

Nun zur Füllung:

Himbeerganache mit weißer Schokolade (und Marmelade) <3

Diese stellt ihr am besten her, wenn die Macarons trocknen müssen, da die Ganache abkühlen muss.

Zutaten:

- 120g weiße Schokolade oder weiße Kuvertüre
- 40g Sahne
- 60g Himbeermark
- 1-2 EL Himbeermarmelade (D'arbo - ohne Kerne!)

Die Schokolade brecht ihr in mehrere Stücke und ab damit in den Mixtopf. Einmal klein mixen, 6 Sekunden auf Stufe 8. Dann die Sahne dazugeben und das Ganze auf 100Grad erhitzen auf Stufe 2. Ich geb immer 3 Minuten ein, aber es geht schneller. Hier müsst ihr dabeibleiben und bei 70 Grad könnt ihr mit dem Teigschaber alles kurz in die Mitte schieben. Dann weiterrühren lassen und sobald die 100Grad erreicht sind, ausmachen.

Nun kommt das Himbeermark dazu und alles wird richtig durchgemixt auf Stufe 6 für 20 Sekunden. Die Ganache kommt nun in den Kühlschrank oder nach draußen und muss abkühlen. Nach ca. einer Stunde wird die Ganache im Mixtopf nochmal aufgeschlagen, 10-20 Sekunden auf Stufe6. Aus der dunkelrosa Masse wird dann eine hellrosa Masse. Zuerst ist die Ganache noch recht flüssig und durch das Aufschlagen verfestigt sie sich. Wenn man Schokolade nimmt, bleibt die Ganache weicher und mit Kuvertüre wird sie insgesamt fester!

Die Macaronhälften lege ich immer paarweise auf die Arbeitsfläche und gebe dann die Ganache mit einem Spritzbeutel auf eine Hälfte.

Dieses Mal hab ich noch einen Klecks Himbeermarmelade dazugegeben. Diese kurz erwärmen, dann in einen Spritzbeuel mit einer gaaaanz kleinen Lochtülle und vorsichtig in jeden Ganacheklecks, einen Marmeladenklecks spritzen. Nun den Deckel vorsichtig aufdrücken und alle rosa Träumchen kühl lagern. Zum Festwerden auch gerne nach draußen oder in den Kühlschrank, vor dem Verzehr aber rechtzeitig wieder raus!

Viel Freude beim Backen und Genießen!!

FräuleinKuchenzauber<3

