Rezept

Grapefruit-Macarons

Ein Rezept von Grapefruit-Macarons, am 12.10.2024

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **1** rosa Grapefruit
- **3** Eigelb (Größe M)
- **25 g** gemahlene blanchierte Mandeln
- **30 g** Zucker
- **50 g** kalte Butter (in Stücken)

FÜR DIE MACARON-SCHALEN:

- **50 g** gemahlene blanchierte Mandeln
- **30 g** Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M, 3 - 5 Tage alt)
- orange Lebensmittelfarbe
- **50 g** Puderzucker
- **13 g** Zucker

AUSSERDEM:

- digitales Küchenthermometer
- Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 8)
- Backpapier oder Silikonbackmatte für Macarons

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Macarons | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Füllung die Grapefruit auspressen und 40 ml Saft abmessen. Mit Zucker und Eigelben in eine Metallschüssel geben und über dem heißen Wasserbad unter Rühren auf 78-85° (Thermometer!) erhitzen. Vom Wasserbad nehmen, die Butterstücke dazugeben und so lange einrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst haben. Dann die Mandeln unterheben und die Masse zugedeckt mind. 12 Std., am besten über Nacht, kühl stellen.

2. Für die Macaron-Schalen Mandeln und Puderzucker fein mahlen und sieben. Eiweiß anschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe in ca. 8 Min. zu sehr festem Eischnee schlagen, dabei wenig Lebensmittelfarbe hinzufügen. Eischnee mit einem Teigschaber unter die Mandelmischung heben, bis eine glatte, zäh fließende Masse entstanden ist.

3. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen. Die Macaron-Masse in den Spritzbeutel füllen und damit 24 gleichmäßige Tupfen aufspritzen. Von unten gegen das Blech klopfen, um die Tupfen zu glätten. Dann die Macaron-Schalen ca. 30 Min. trocknen lassen. Inzwischen den Backofen auf 160° vorheizen.

4. Die Macaron-Schalen im Ofen (Mitte) ca. 13 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Die Füllung auf 12 Schalen auftragen. Die übrigen Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. In einer luftdicht schließenden Box mind. 12 Std. kühl stellen.