Rezept

Maracuja-Vanille-Macarons

Ein Rezept von Maracuja-Vanille-Macarons, am 30.04.2024

Zutaten

100 g	weiße Kuvertüre (25 % Kakaobuttergehalt)
¼	Vanilleschote
50 g	Puderzucker
13 g	Zucker
	Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 8)
	Silikonbackmatte für Macarons
2	Maracujas
50 g	gemahlene blanchierte Mandeln
30 g	Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M, 3 - 5 Tage alt)
	orange Lebensmittelfarbe
	Backpapier oder

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Kuvertüre fein hacken und über dem heißen Wasserbad auflösen. Maracujas halbieren, Mark und Kerne herauslösen. Vanilleschote längs halbieren und mit dem Maracujainneren in einem Topf aufkochen. Die Masse durch ein Sieb streichen und mit der Kuvertüre glatt zur Ganache verrühren. Zugedeckt mind. 6 Std., am besten über Nacht, kühl stellen. Mandeln und Puderzucker fein mahlen und sieben. Eiweiß anschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Ca. 8 Min. schlagen, dabei wenig Lebensmittelfarbe hinzufügen. Eischnee unter die Mandelmischung heben, in den Spritzbeutel füllen.

2. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen und 24 gleichmäßige Tupfen aufspritzen. Macaron-Schalen ca. 30 Min. trocknen lassen. Den Backofen auf 160° vorheizen. Macaron-Schalen im Ofen (Mitte) ca. 13 Min. backen. Dann herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Die Füllung auf 12 Macaron-Schalen auftragen. Die übrigen Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. In einer luftdicht schließenden Box mind. 12 Std. kühl stellen.