

Rezept

Erdnuss-Macarons mit Karamellmousse

Ein Rezept von Erdnuss-Macarons mit Karamellmousse, am 26.04.2024

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

50 g Vollmilchkuvertüre (38 % Kakaoanteil)	50 g Zucker
70 ml Milch	Salz
50 g Sahne	

FÜR DIE MACARON-SCHALEN:

70 g Erdnüsse (in der Schale)	50 g Puderzucker
30 g Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M, 3 - 5 Tage alt)	13 g Zucker

AUSSERDEM:

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

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Macarons | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung die Kuvertüre fein hacken und über dem heißen Wasserbad auflösen. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze zu goldgelbem Karamell schmelzen. Mit der Milch ablöschen und mit 1 Prise Salz würzen. Alles so lange weiterköcheln lassen, bis sich der Karamell vollständig in der Milch aufgelöst hat. Dann die Karamellmilch zur Kuvertüre geben und alles glatt verrühren, anschließend 10 - 15 Min. abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Sahne steif schlagen. Die Karamellmasse erst mit der Hälfte der Sahne glatt rühren, dann die übrige Sahne mit einem Teigschaber unterheben. Die Füllung in einer Schüssel zugedeckt mind. 4 Std., am besten über Nacht, kühl stellen.
3. Für die Macaron-Schalen die Erdnüsse schälen, dabei die braunen Häutchen entfernen, und 50 g Erdnusskerne abwägen. Nüsse und Puderzucker im Blitzhacker fein mahlen und in eine Schüssel sieben. Das Eiweiß anschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe in ca. 8 Min. zu sehr festem Eischnee schlagen. Den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Erdnuss-Puderzucker-Mischung heben und so lange rühren, bis eine glatte, zäh fließende Masse entstanden ist.
4. 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.

5. 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.