

Rezept

Grundrezept Macarons

Ein Rezept von Grundrezept Macarons, am 23.04.2024

Zutaten

FÜR EINE WEIßE GANACHE MIT ZITRONE:

85 g gehackte weiße Kuvertüre **50 g** Sahne
20 g Lemon Curd

FÜR EINE EARL-GREY-GANACHE:

85 g gehackte weiße Kuvertüre **65 g** Sahne
2 TL Earl-Grey-Tee

FÜR EINE SCHOKOLADEN-HONIG-GANACHE:

85 g gehackte Vollmilch-Kuvertüre **60 g** Sahne
20 g flüssiger Waldhonig

FÜR EINE PFEFFERMINZGANACHE:

75 g gehackte Zartbitter-Kuvertüre (70 % Kakao) **75 g** Sahne
3 Tropfen Pfefferminzöl

FÜR DEN TEIG:

220 g gemahlene geschälte Mandeln **200 g** Puderzucker
220 g Zucker **150 g** Eiweiß (geteilt in 90 g und 60 g)
bunte Lebensmittelfarben (nach Belieben;
Pulver oder Gel)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 35 Stück (pro Macaron-Rezept mit 1 Füllung) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min
Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Zuerst die Füllung vorbereiten und mind. 4 Std. kühl stellen: Für die weiße Ganache mit Zitrone die Kuvertüre in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen und über die Kuvertüre gießen, kurz ruhen lassen. Dann mit dem Schneebesen glatt rühren und den Lemon Curd unterrühren.
2. Für die Earl-Grey-Ganache die Kuvertüre in eine Schüssel geben. Die Sahne mit dem Tee aufkochen, vom Herd nehmen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen, um die Teeblätter zu entfernen. Die Sahne nochmals aufkochen und über die Kuvertüre geben, kurz ruhen lassen. Dann mit dem Schneebesen glatt rühren.

3. Für die Schokoladen-Honig-Ganache die Kuvertüre in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen und über die Kuvertüre gießen, kurz ruhen lassen. Dann mit dem Schneebesen glatt rühren und den Honig unterrühren.

4. Für die Pfefferminz-Ganache die Kuvertüre in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen und über die Kuvertüre gießen, kurz ruhen lassen. Dann mit dem Schneebesen glatt rühren und das Pfefferminzöl unterrühren.

5. Für den Teig drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Mandeln und den Puderzucker in der Küchenmaschine oder im Mixer in ca. 3 Min. noch feiner mahlen, dann in eine Schüssel sieben. 50 ml Wasser und den Zucker im Topf verrühren und aufkochen. Sobald der Sirup kocht, nicht mehr rühren und auf 116° erhitzen (mit Kerntemperaturfühler prüfen!).

6. Inzwischen 90 g Eiweiß mit den Schneebesen der Küchenmaschine auf mittlerer Stufe halbsteif schlagen. Wenn 116° erreicht sind, das Eiweiß auf niedriger Stufe weiterschlagen und langsam den Sirup zugießen. Dann auf mittlerer Stufe so lange schlagen, bis die Masse nur noch lauwarm ist. Das kann mehrere Minuten dauern. Eventuell einfärben.

7. Die Mandelmischung mit 60 g Eiweiß mit dem Teigschaber zu einer dicken Masse verrühren. Die gefärbte Eiweißmasse in drei Schritten unterheben. Dabei die Masse immer mit dem Teigschaber am Schüsselrand entlang streichen, damit möglichst wenig Luft eingearbeitet wird. Die Masse ist fertig, wenn sie eine zähflüssige Konsistenz hat. Die Masse in den Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 70 Kreise von ca. 3 cm Ø mit ausreichend Abstand zueinander auf das Backpapier spritzen. Kleine Nasen mit einem feuchten Finger glatt streichen. Die Bleche mehrmals leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, um kleine Luftblasen aus den Macarons zu entfernen. Ca. 20 Min. ruhen lassen.

8. Inzwischen den Backofen auf 150° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Die Macarons im Backofen 10 – 12 Min. backen. Dann abkühlen lassen, vom Backpapier nehmen und je zwei gleich große Hälften zurechtlegen. Die Füllung in den Einmalspritzbeutel füllen und diesen vorne knapp abschneiden. Jeweils wenig Füllung auf eine Hälfte der Macarons setzen. Die zweite Hälfte aufdrücken und die Macarons mind. 12 Std. kühl stellen. Anschließend zügig verzehren.

9. Wer die Macarons besonders originell präsentieren möchte, kann sie zu einer Discokugel zusammenstecken. Dafür benötigt man 70 Macarons, am besten 4-mal ½ Teigrezept zubereiten und jeweils anders einfärben. Die fertigen Macarons dann in Backkapseln setzen und mit Zahnstochern auf einer Styroporkugel (ca. 25 cm Ø) befestigen. Ein Satinband mit Reißzwecken anbringen und die Macaron-Discokugel aufhängen.