

## Rezept

# Macaron-Pyramide mit Champagner

Ein Rezept von Macaron-Pyramide mit Champagner, am 20.03.2023

## Zutaten

### Für die Füllung:

**200 g** Erdbeeren (frisch oder TK)

**50 ml** Champagner (ersatzweise trockener Sekt)

**250 g** Gelierzucker 1:1

### Für die Macaron-Schalen:

**128** Macaron-Schalen (5,5 × Grundrezept französische Macarons, siehe Rezept-Tipp; nach Belieben eingefärbt)

### Außerdem:

Lebensmittelfarbstift (Fach- oder Onlinehandel, nach Belieben)

**1** Styroporkegel (ca. 28 cm hoch, Bastelbedarf)

**1 Bogen** Geschenkpapier (Farbe passend zu den Macarons)

Klebeband

**64** Zahnstocher

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Macaron-Pyramide | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

- Für die Füllung die Erdbeeren putzen, waschen und trocken tupfen (TK-Ware antauen lassen). Mit dem Champagner in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. Das Püree mit dem Gelierzucker in einem Topf unter Rühren aufkochen und ca. 4 Min. sprudelnd kochen. Konfitüre in eine Schüssel füllen, zugedeckt mind. 4 Std., am besten über Nacht, abkühlen lassen.
- Für die Pyramide Macaron-Schalen wie im Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) beschrieben herstellen, dabei nach Belieben 1 Riesen-Macaron backen und mit dem Farbstift beschriften. In die Hälfte der Macaron-Schalen (64 Stück) mit einem Zahnstocher ein kleines Loch durch die Mitte bohren. Auf die restlichen Macaron-Schalen je 1 Tupfen Erdbeer-Champagner-Konfitüre geben und je 1 durchbohrte Schale daraufsetzen. Die Macarons in einer luftdicht verschlossenen Box ca. 6 Std. kühl stellen.
- Die Zahnstocher halbieren. Den Styroporkegel eng mit dem Geschenkpapier einschlagen und dieses mit Klebeband fixieren. An der Basis des Styroporkegels mit dem Aufbringen der Macarons beginnen, dazu auf einer Linie mit einem Zahnstocher rundherum Löcher in gleichmäßigem Abstand vorbohren (am besten 1 Macaron als Maßstab verwenden). Dann in die durchstochene Seite jedes Macarons 1 halbierten Zahnstocher stecken und den Macaron damit in einem Loch am Kegel fixieren.

4. Auf diese Weise Reihe für Reihe alle Macarons am Styroporkegel befestigen, dabei etwa 8 Reihen aufbauen (dazu benötigt man für die einzelnen Reihen 12, 11, 10, 9, 7, 6, 5 und für die letzte Reihe 4 Macarons oder 1 Riesen-Macaron). Dann die Macaron-Pyramide in Frischhaltefolie wickeln und ca. 6 Std. kühl stellen.