

Rezept

Macarons mit Kirsch-Ganache

Ein Rezept von Macarons mit Kirsch-Ganache, am 25.04.2024

Zutaten

50 g Zartbitterkuvertüre (54 % Kakaoanteil)	60 g Sauerkirschen mit 4 TL Kirscheinlegesaft (aus dem Glas)
33 g Zucker	50 g gemahlene blanchierte Mandeln
50 g Puderzucker	30 g Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M, 3 - 5 Tage alt)
rote Lebensmittelfarbe	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. Kuvertüre fein hacken und über dem heißen Wasserbad auflösen. Kirschen und Saft mit dem Stabmixer pürieren, mit 20 g Zucker in einem Topf aufkochen. In eine Schüssel füllen und mit der Kuvertüre zur Ganache glatt verrühren. Zugedeckt mind. 6 Std., am besten über Nacht, kühl stellen.
2. Mandeln und Puderzucker fein mahlen, sieben. Eiweiß anschlagen und den übrigen Zucker einrieseln lassen. Ca. 8 Min. schlagen, dabei wenig Lebensmittelfarbe hinzufügen. Eischnee unter die Mandelmischung heben, in den Spritzbeutel füllen.
3. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen, 24 gleichmäßige Tupfen aufspritzen. Macaron-Schalen ca. 30 Min. trocknen lassen. Backofen auf 160° vorheizen. Macaron-Schalen im Ofen (Mitte) ca. 13 Min. backen. Herausnehmen, samt Papier vom Blech ziehen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Füllung auf 12 Macaron-Schalen auftragen, übrige Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. Luftdicht verpackt mind. 12 Std. kühl stellen.