

## Rezept

# Pistazien-Macarons mit Krokant

Ein Rezept von Pistazien-Macarons mit Krokant, am 20.04.2024

## Zutaten

### FÜR DIE FÜLLUNG:

<b>20 g</b> Zucker	<b>10 g</b> Butter
<b>40 g</b> gehackte Pistazienkerne	<b>80 g</b> weiße Kuvertüre (25 % Kakaobuttergehalt)
<b>60 g</b> Sahne	<b>1 Tropfen</b> Bittermandelaroma

### FÜR DIE MACARON-SCHALEN:

<b>50 g</b> gemahlene blanchierte Mandeln	<b>50 g</b> Puderzucker
<b>30 g</b> Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M, 3 - 5 Tage alt)	<b>13 g</b> Zucker
grüne Lebensmittelfarbe	

### AUSSERDEM:

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

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Für die Füllung den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze zu goldgelbem Karamell schmelzen, vom Herd nehmen. Die Butter dazugeben und darin auflösen, dann 20 g gehackte Pistazien einrühren. Die Krokantmasse auf ein Blatt Backpapier gießen und abkühlen lassen. Übrige Pistazien im Blitzhacker fein mahlen. Die Kuvertüre fein hacken und über dem heißen Wasserbad auflösen. Sahne, gemahlene Pistazien und Bittermandelaroma in einem Topf aufkochen und über die Kuvertüre gießen. Alles glatt zur Ganache verrühren und ca. 20 Min. kühl stellen.
2. Den Krokant in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerkrümeln (Bild 3). Unter die Ganache rühren und zugedeckt mind. 6 Std., am besten über Nacht, kühl stellen.
3. Für die Macaron-Schalen Mandeln und Puderzucker fein mahlen und sieben. Eiweiß anschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe in ca. 8 Min. zu sehr festem Eischnee schlagen, dabei wenig Lebensmittelfarbe hinzufügen. Eischnee unter die Mandel-Puderzucker-Mischung heben, bis eine glatte, zäh fließende Masse entstanden ist.
4. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen. Die Masse mit dem Spritzbeutel als 24 gleichmäßige Tupfen aufspritzen. Von unten gegen das Blech klopfen, um die Tupfen zu glätten. Die Macaron-Schalen ca. 30 Min. trocknen lassen. Inzwischen den Backofen auf 160° vorheizen. Die Macaron-Schalen im Ofen (Mitte) ca. 13 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Füllung auf 12 Schalen auftragen, übrige Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. Luftdicht verpackt mind. 12 Std. kühl stellen.