

Rezept

# Schoko-Macarons mit Kardamom und Kaffee

Ein Rezept von Schoko-Macarons mit Kardamom und Kaffee, am 14.07.2024

## Zutaten

### FÜR DIE GANACHE:

<b>200 g</b> Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)	<b>200 g</b> Sahne
<b>10</b> Kardamomkapseln	<b>20</b> Kaffeebohnen
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>3 EL</b> Rum

### FÜR DIE MACARONS:

<b>150 g</b> gemahlene geschälte Mandeln	<b>100 g</b> Puderzucker
<b>3 gestr. EL</b> Kakaopulver (entölt, 15 g)	<b>3-4</b> Eiweiß (110 g)
<b>150 g</b> Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Am Vortag für die Ganache Kuvertüre klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne mit Kardamom und Kaffeebohnen aufkochen, sofort vom Herd nehmen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Dann nochmals aufkochen und durch ein Sieb auf die Kuvertüre gießen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 12 Std. – am besten über Nacht – abkühlen lassen.
2. Am nächsten Tag für die Macarons den Ofen auf 200° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backpapier oder Silikonbackmatten für drei Bleche bereitlegen. Die Mandeln im Blitzhacker noch feiner mahlen. Puderzucker und Kakao sieben, mit dem Mandelstaub mischen und alles nochmals sieben. Mandel-Kakao-Mischung mit 55 g Eiweiß glatt rühren. Zucker und 40 ml Wasser in einem Topf auf 118° erhitzen (Speisethermometer!). Sobald der Zucker 115° erreicht hat, das übrige Eiweiß nicht ganz steif schlagen. Den Zuckersirup in dünnem Strahl unter Rühren auf niedriger Stufe zum Eischnee geben und dann auf höchster Stufe so lange aufschlagen, bis die Masse eine Temperatur von ca. 50° erreicht hat. Zuletzt die Kakao-Eiweiß-Masse in vier Portionen unterheben.
3. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10-12 mm Ø) füllen und nebeneinander kleine Tupfen (ca. 2 cm Ø) auf das Backpapier spritzen. Dabei ausreichend Abstand zwischen den Tupfen lassen. Die Macarons nacheinander im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier oder der Silikonbackmatte vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
4. Inzwischen die Ganache mit weicher Butter und Rum hell aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 12 mm Ø) füllen. Jeweils etwas Ganache auf ein Macaron spritzen und ein zweites Macaron daraufsetzen. Macarons auf Backpapier und kühl trocknen lassen, sie sind max. 1 Woche haltbar.