

Frisch gekocht
Mittwoch, 7. Dezember 2016



Rezept von Eveline Wild

Weihnachtliche Macarons



1 Stunde (ohne Stehzeiten)/ für Ehrgeizige

Zutaten für 4 Personen

300 g weiße Mandeln (feinst gerieben und gesiebt), 300 g Staubzucker (gesiebt) 220 g Eiklar, 330 g Zucker, 100 g Wasser, Orange und braune Lebensmittelfarbe.

Für die Schokoladecreme: 150 g Obers, 1 EL Lebkuchengewürz, 80 g Butter, 225 g Bitterschokolade.

Außerdem: Goldpulver, Bronzepulver, Quittenmarmelade oder Sanddornmarmelade oder Apfelmus.

Zubereitung

Geriebene Mandeln und Staubzucker mischen. Wenn diese nicht fein genug sind, in der Küchenmaschine nochmals mixen, damit ein möglichst feines Pulver entsteht. 110 g Eiklar mit diesem Pulver verrühren. Beiseite stellen.

Weitere 110 g Eiklar mit 30 g Zucker leicht anschlagen.

300 g Zucker mit dem Wasser auf 116 °C erhitzen und die kochende Flüssigkeit in das Eiklar einlaufen lassen. Kaltschlagen und die Farbe beigegeben.

Das Mandel-Zucker-Eiweiß-Gemisch beigegeben – es sollte eine Masse mit zähfließender Konsistenz entstehen. In gewünschter Größe auf Backpapier oder Dauerbackmatten dressieren. (Eventuell trocknen lassen.)

Im Rohr bei ca. 150 °C und minimal geöffneter Ofentür backen, bis sich die Macarons ohne Aufzureißen vom Backpapier lösen lassen (dauert 15 bis 20 Minuten). Auskühlen lassen. Die Hälfte mit Gold- oder Bronzepulver bepinseln und beiseite stellen.

Für die Schokoladecreme das Obers mit dem Lebkuchengewürz aufkochen und über die klein gehackte Schokolade gießen. Kurz warten, dann glatt rühren. Sobald die Masse eine Temperatur von 40°C unterschritten hat, die Butter in kleinen Würfeln beigegeben. Auf etwa 25-30°C abkühlen lassen.

Die Schokoladecreme auf die Macaronhälften dressieren. In der Mitte der Creme noch etwas Marmelade oder Apfelmus dressieren und jeweils zwei Hälften zusammendrücken.