



Kürbiskern Macarons

Zutaten:

Rezept für ca. 25 Stück

Macaronschalen
140 g Kürbiskerne
160 g Staubzucker
110 g Eiklar
85 g Kristallzucker

Kürbiskern Ganache
105 g Milch
1 Prise Salz
140 g weiße Kuvertüre
20 g Kürbiskernöl

Zubereitung:

Kürbiskerne und Staubzucker fein mixen.

Eiklar bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen und dabei den Kristallzucker in mehreren Schritten dazugeben.

Die Kürbiskern-Zucker-Mischung auf dreimal unterheben und so lange rühren, bis die Masse zu glänzen beginnt und eine „fließende“ Konsistenz bekommt.

In einen Dressiersack mit runder Tülle füllen und kleine Tupfen auf ein Backblech dressieren. Das Blech auf die Arbeitsfläche klopfen, um eine glatte Oberfläche zu erhalten.

Ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur abtrocknen lassen.

Bei 160°C für ca. 13 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Ofentür einmal kurz öffnen.

Für die Ganache:

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die Kuvertüre in kleine Stücke schneiden.

Die Milch mit dem Salz erwärmen und über die Kuvertüre gießen.

Das Kürbiskernöl zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren.

Mit Folie abdecken und über Nacht im Kühlschrank festwerden lassen. Sollte die Ganache zu flüssig sein, nochmal stabmixen und 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In einen Dressiersack mit runder Tülle füllen und je zwei Macaronschalen mit Ganache zusammensetzen.