

**Zubereitet von der Konditorin, Zuckerbäckermeisterin und Pâtissière Lena Zachs in Marz Telefon: 0664 88678277, lena.zachs@yahoo.com**

### **Kürbiskern Macarons**

**Rezept für ca. 25 Stück**

#### **Macaronschalen**

140 g Kürbiskerne

160 g Staubzucker

110 g Eiklar

85 g Kristallzucker

1. Kürbiskerne und Staubzucker fein mixen.
2. Eiklar bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen und dabei den Kristallzucker in mehreren Schritten dazugeben.
3. Die Kürbiskern-Zucker-Mischung auf dreimal unterheben und so lange rühren, bis die Masse zu glänzen beginnt und eine „fließende“ Konsistenz bekommt.
4. 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.
5. Ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur abtrocknen lassen.
6. Bei 160°C für ca. 13 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Ofentür einmal kurz öffnen.

#### **Kürbiskern Ganache**

105 g Milch

1 Prise Salz

140 g weiße Kuvertüre

20 g Kürbiskernöl

1. Die Kuvertüre in kleine Stücke schneiden.
2. Die Milch mit dem Salz erwärmen und über die Kuvertüre gießen.
3. Das Kürbiskernöl zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren.
4. 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.
5. In einen Dressiersack mit runder Tülle füllen und je zwei Macaronschalen mit Ganache zusammensetzen.