

Informationen zur Sendung vom 26.03.2024

Macarons

Von Ulla Scholz

Zutaten (für 24 Stück)

Eiweißgebäck

90 g gemahlene Mandeln
150 g Puderzucker
72 g Eiweiß
20 g Zucker
Lebensmittelfarbe nach Wahl

Füllung

200 g weiße Kuvertüre
100 g Sahne
½ Vanilleschote

Zubereitung

Die Eier aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur bringen. Alle Zutaten sorgfältig abwägen – besonders das Eiweiß. Die gemahlene Mandeln mit dem Puderzucker in einen Food-Prozessor geben und zusammen mixen, damit keine größeren Mandelstückchen übrig bleiben. Die Mischung durch ein feines Sieb streichen

Das Eiweiß in eine Schüssel füllen und mit dem Haushaltszucker zu festem Schnee schlagen, dann etwas Lebensmittelfarbe unterrühren. Mit einem breiten Kochlöffel oder einer Gummilippe das Mandel-Zuckergemisch – nach und nach – vorsichtig unterheben.

Einen Spritzbeutel mit einer großen, runden Tülle vorbereiten. Dafür den Beutel unten umknicken und in ein hohes Gefäß stellen. Den oberen Rand des Beutels etwas umschlagen und die Macaron-Masse einfüllen.

Entweder auf eine passende Macaron-Backmatte oder auf Backpapier, mit vorgezeichneten Kreisen (Durchmesser ca. 2 cm) spritzen. Dabei darauf achten, dass genügend Abstand bleibt, da sich die Macarons etwas ausdehnen. Das Backblech an zwei Seiten festhalten und zweimal auf den Tisch schlagen, damit mögliche große Luftblasen aus der Masse entweichen können. Da die Oberfläche etwas antrocknen sollte, das Gebäck für maximal 30 Minuten zur Seite stellen.

Den Backofen auf 150 Grad einstellen. Die Temperatur am besten mit einem externen Thermometer noch einmal kontrollieren, da viele Backöfen nicht exakt anzeigen. Die Backzeit beträgt zwischen 12 – 14 Minuten. Je nachdem nach 5 Minuten die Temperatur noch einmal um 5 Grad absenken. Es sollte sich am unteren Rand ein Füßchen bilden. Backmatte oder Backpapier vom Blech ziehen und die Macarons auskühlen lassen. Später mit Hilfe einer Palette oder eines breiten Messers alle Exemplare lösen und vorsichtig in eine geräumige Plastikdose legen. Das Zwischenlagern bietet sich an, wenn wir größere Mengen und verschiedene Geschmacksrichtungen herstellen wollen.

Für die Füllung die Schokolade in Stücke brechen, grob hacken und in eine Metallschüssel geben. Die Sahne mit dem Vanillemark erhitzen, über die Schokolade gießen und so glatrühren, dass keine Klümpchen bleiben. Anschließend abkühlen lassen und 1 – 2 Stunden kaltstellen.

Bevor die Füllung aufgetragen wird, muss die Masse noch einmal mit dem Handrührgerät aufgeschlagen werden. In einen Spritzbeutel füllen und auf die Unterseite eines Macarons ein wenig Masse aufspritzen, dann einen zweiten Boden dagegen drücken. Die Macarons in eine Dose mit Deckel sortieren, kaltstellen und einige Stunden ziehen lassen.

Informationen zur Sendung vom 26.03.2024

Macarons

Von Ulla Scholz

Anrichten

Je nach Anlass auf einer keinen Etagere servieren oder in eine passende Schachtel verpacken, beschriften und verschenken.

Ullas Küchentipps

Wer übt, wird besser

Nicht verzweifeln, wenn die Macarons bei den ersten Versuchen nicht perfekt werden – hier ist Sorgfalt und Genauigkeit gefragt: Eiweiß temperieren, gemahlene Mandeln immer noch einmal in den Mixer geben, danach gut sieben, Blech auf die Tischplatte aufschlagen, vor dem Backen die Macarons ruhen lassen, Ofentemperatur beachten und beim Füllen vorsichtig anfassen, damit das zarte Gebäck nicht zerbricht.

Die Füllung variieren

Die Füllung kann nach Gusto verändert werden. Weiße Schokolade wird durch eine dunkle Sorte ausgetauscht – möglicherweise mit etwas gemahlenem Kaffeepulver oder Nussmus aromatisiert. Ob die Creme auf Mascarpone, Frischkäse oder Butter basiert – von Fruchtgeschmack bis Karamell – alles ist möglich. Darauf achten, dass bestimmte Füllungen nur kurz haltbar sind und gut gekühlt werden müssen.

Zum Färben gibt es im Handel Pulver oder flüssige Lebensmittelfarben. Ich verwende auch Kakao, Matcha-Tee-Pulver, Safran oder gefriergetrockneten Beeren. Die sehr fein mörsern und unter das Eiweiß heben. Das sorgt zusätzlich für Aroma.

Als schönes Mitbringsel

Wer Lebensmittel verschenkt, sollte ein Kärtchen dazu reichen, wo Inhaltsstoffe, Haltbarkeitsdatum und Aufbewahrungsempfehlungen aufgelistet sind. Macarons – je nach Füllung – zeitnah essen oder im Kühlschrank aufbewahren.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz