



Hier und heute

Pistazien-Kokosmakronen

Marcel versüßt uns mit seiner kleinen Plätzchenparade die Adventszeit. Er backt beliebte Weihnachtsplätzchen mit Pistazien. Der Hype um diese grüne Zutat will nicht abebben und so kommen bei ihm Pistazien-Kokosmakronen in den Ofen.

Das Rezept

von Marcel Seeger, für circa 30 Stück

Zutaten für den Makronenteig

- 180g Kokosraspel oder feine Kokosflocken
- 210g grüne Pistazien
- 1 Ei (Gr. L)
- 1 Eiweiß (Gr. L)
- 120g Zucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 1 Prise Salz
- 20g Speisestärke
- 10g Pistazienpaste, gekauft

Zutaten für die Dekoration

- 150g Zartbitterschokolade (alternativ Kuchenglasur)
- 30g grüne Pistazien, fein gehackt
- 30g Kokosraspel, geröstet

Zubereitung:

Den Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ei, Eiweiß, Zucker, Vanillemark und Salz in einer Küchenmaschine cremig aufschlagen und in der Zwischenzeit auch die Kokosraspeln für ein paar Minuten in warmem Wasser einweichen, anschließend das Wasser abgießen und die Kokosraspel gut ausdrücken.

Die Pistazien mit einem Messer ganz fein hacken und zur Seite legen. Dann erst die Speisestärke und dann die Pistazienpaste unter die Eimasse heben und danach direkt die fein gehackten Pistazien und die weichen Kokosflocken unterarbeiten und alles verkneten.

Aus dem fertigen Teig mit Hilfe eines Esslöffels oder kleinen Eisportionierers Kugeln formen und diese mit den Händen kurz nachrollen. Anschließend die Teigstücke auf das vorbereitete Backblech legen und dann die Pistazien-Kokosmakronen circa 20-25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen die Makronen vollständig abkühlen lassen.

Tipp: Die Makronen sind fertig gebacken, wenn sie sich vom Backpapier lösen lassen.

Tipp: Anstelle von Pistazien kann man auch Haselnüsse verwenden.



Hier und heute

Für die Dekoration die gehackten Pistazien und die gerösteten Kokosraspel vermischen. Dann die Zartbitterschokolade auflösen und die Pistazien-Kokosmakronen mit der Unterseite leicht eintauchen und dann die Makronen auf einem Backpapier absetzen. Anschließend mit einer Gabel dünne Schokoladenfäden über das Gebäck ziehen. Solange die Schokolade noch feucht ist, etwas von der Pistazien-Kokosraspelmischung aufstreuen.

Tipp: Die Kokosraspel mit der Restwärme des Backofens circa 10 Minuten goldbraun rösten und dann abkühlen lassen.