



Macarons



Für die Masse:

140g Mandelgrieß
140g Puderzucker
2 Eiweiße
(ggf. 10g rote Lebensmittelfarbe)
150g Zucker
50g Wasser
20g Zucker
2 Eiweiße

Masse:

1. Den Ofen auf 135°C Umluft vorheizen
2. Ein Blech mit einer Silikonmatte und einen Spritzbeutel mit einer 8er Lochtülle vorbereiten
3. In einer Schüssel Puderzucker und Mandelmehl sieben
4. 2 Eiweiße zu der Puderzucker-Mandelmehl-Mischung geben und ggf. mit Lebensmittelfarbe zu einer glatten Masse rühren



5. Zucker und Wasser in einen Topf abwiegen und mithilfe eines Thermometers auf 116°C aufkochen
6. **Zeitgleich** die restlichen 2 Eiweiße und den Zucker in eine Rührschüssel (im besten Fall von einer Küchenmaschine) abwiegen und langsam aufschlagen
7. Sobald der Zuckersirup die richtige Temperatur erreicht hat, wird die Küchenmaschine auf die mittlere Stufe gestellt
8. Den Zuckersirup **vorsichtig**, in einem dünnen Strahl zum Eischnee geben und für ca 4 Minuten weiter aufschlagen
9. Den Eischnee in drei Schritten gleichmäßig unter die Mandelmasse heben, wobei man bei jedem Schritt vorsichtiger wird. Somit erhält man das gewünschte Volumen
10. Die Masse sollte zum Schluss einen gleichmäßigen Glanz haben und leicht zähflüssig sein
11. Die fertige Masse in den vorbereiteten Spritzbeutel füllen und in gleichmäßige Kreise à 3cm Ø mit ausreichend Abstand auf die Silikonmatte aufdressieren
12. Die Macaronhälften für 15 Minuten antrocknen lassen und anschließend für 17-18Minuten backen

Für die Ganache:

Vanille

- 150g Frischkäse
- 150g weiße Kuvertüre
- 10g Vanillepaste (oder 1 Vanilleschote)

Himbeere

- 120g pürierte und passierte Himbeeren
- 220g weiße Kuvertüre
- 40g Butter

Ganache:

Vanille

1. Die gehackte Kuvertüre, den Frischkäse und Vanille in eine mikrowelleneignete Schüssel geben
2. Für jeweils 30 Sec in der Mikrowelle erhitzen und anschließend glattrühren
3. Den Vorgang so oft wiederholen bis sich die Kuvertüre vollkommen aufgelöst hat



4. Noch einmal glattrühren und mit Frischhaltefolie abdecken. Diese muss direkt auf der Oberfläche liegen, um eine Hautbildung zu verhindern
5. Die Ganache über Nacht an einer kühlen Stelle anziehen lassen

Himbeere

1. Die gehackte Kuvertüre in einen mikrowellengeeigneten Messbecher geben und für ca 30-60 Sec in der Mikrowelle erhitzen bis die Kuvertüre leicht angeschmolzen ist
2. Himbeerpüree aufkochen und über die Kuvertüre geben
3. Mit einem Zauberstab/Mixstab homogenisieren bis eine glatte Masse entsteht
4. Zum Schluss die Butter mithilfe des Zauberstabs emulgieren
5. Alles mit Frischhaltefolie abdecken. Diese muss direkt auf der Oberfläche liegen, um eine Hautbildung zu verhindern
6. Die Ganache über Nacht an einer kühlen Stelle anziehen lassen

Fertigstellung:

1. Am nächsten Tag die Spritzbeutel mit einer Lochtülle Nummer 10 vorbereiten
2. Die Ganache in den Spritzbeutel füllen und auf die halbe Menge der Macarons mittig aufdressieren.
3. Die Deckel (restlichen Macaronhälften) auflegen und mindestens 4 Std im Kühlschrank ziehen lassen
4. In einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2-3 Tagen verzehren