Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MACARONS MIT EIWEISSPULVER

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · BACKZEIT: 15 MIN.

Wer hat nicht schon einmal Probleme beim Backen von Macarons gehabt?

Ich habe schon seit Jahren aufgehört, all die Mails, Anfragen, DMs und Kommentare über die Macarons zu zählen. Es macht euch so viel Stress, dass es mir immer wieder leid tut. Und ich bemühe mich immer, euch alle zu antworten und zu helfen.

Macarons backen ist eigentlich nicht so schwer, aber die meisten Probleme kommen oft von den Eiweißen. Wenn sie zu kalt, zu frisch, zu „neu“ sind, kann immer etwas schiefgehen.

Um euch den Stress zu ersparen, habe ich ein **Rezept für Macarons mit** Eiweißpulver **also mit trockenem Eiklar** gemacht. Es ist viel einfacher, als man denkt, alles, was ihr braucht, ein nur eine gute Waage.

Alle Infos habe ich hier zusammengefasst:

Kann man Macarons mit Eiweißpulver backen?

Ja, definitiv man kann Macarons sehr gut mit Eiweißpulver bzw. Eiklarpulver backen. Es ist sogar einfacher zu portionieren. Außerdem wird die Salmonellengefahr beseitigt und auch Schwangere können problemlos Macarons backen und genießen.

Wie viel Eiweißpulver braucht man, um Macarons zu backen?

Ihr müsst nur das Verhältnis eures Eiweißpulvers kennen. Das heißt, ihr müsst einfach wissen, wie viel Eiweißpulver mit wie viel Wasser reagiert, um ein Ei zu ersetzen.

Es ist also nur eine Rechenaufgabe, wie viel Eiweißpulver und Wasser für ein Rezept benötigt werden. Das kann von Hersteller zu Hersteller variieren, also immer die Packung oder die Produktbeschreibung genau lesen.

Wie gehe ich mit Eiweißpulver um, wenn ich Macarons backen möchte?

Ich gebe das Eiweißpulver immer zusammen mit dem Wasser in eine Schüssel und rühre es leicht um. Das Eiweiß darf nicht am Schüsselrand kleben bleiben.
Dann schlage ich es so lange, bis es schaumig ist und weiß glänzt.

Für welche Rezepte kann ich noch Eiweißpulver verwenden?

Ich benutze **Eiweißpulver** für **Baiser**, **Biskuitböden**, **Marshmallow**, **Mousse**.... alle Rezepte, bei denen man das **Eiweiß steif schlagen muss**. So habe ich keine Eigelbreste und kann es sehr gut und sauber portionieren.

Wie lange sind Macarons mit Eiweißpulver haltbar?

Diese Macarons sind bis zu 10 Tage haltbar. Das hängt nicht von der Schale ab, sondern von der Füllung. Je flüssiger die Füllung, desto kürzer die Haltbarkeit.

Eine Fruchtfüllung ist immer nur 5-6 Tage haltbar und eine reine Schokoladenfüllung kann bis zu 12-15 Tage haltbar sein.

Mit all diesen Informationen könnt ihr euch an die Zubereitung machen und uns in den **Kommentaren** mitteilen, wie euch das Rezept geschmeckt hat. Ihr könnt auch gern ein **Foto** von eurem **Kunstwerk** posten und **mit uns teilen**, wie oder in welcher Form ihr es genossen habt! Das wird sicher viele Leser **inspirieren**.

Zutaten für 18-20 Macarons mit Eiweißpulver:

1 Beutel Macarons Mix (oder 45 g gemahlene Mandeln mit 75 g Puderzucker fein gemixt), 5 g Eiweißpulver, 35 g Wasser, 10 g Zucker, 1 Messerspitze intensive Lebensmittelfarbe (ganz wenig Cassis Farbe für mich).

1- Wer den Macarons Mix nicht hat, muss zuerst den Puderzucker mit den fein gemahlenen Mandeln mischen, durch einen Mixer geben, damit es noch feiner wird. Dann das Ganze durch ein Sieb streichen und den Rest (im Sieb) noch einmal mixen, damit keine Stücke mehr übrig bleiben.

2- Jetzt können die Macarons endlich zubereitet werden!

Das Eiweißpulver mit dem Wasser in eine Schüssel geben und kurz verrühren.

Mit einem elektrischen Rührgerät schaumig schlagen. Wenn die Masse beginnt, weiß zu werden, 10 g Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse schön weiß und glänzend ist.

Dann kann man die Farbe hinzufügen. Ich habe nur ganz wenig Cassis-Farbe hinzugefügt.
Das Baiser weiter schlagen, bis es schön fest und hell ist.

3- Die Backmischung (also Mandeln + Puderzucker) in 2 Mal in die Baisermasse unterrühren. Zuerst die eine Hälfte:

Und dann die 2. Hälfte eingeben… rühren bis der Teig wie ein Band fließt, und schön geschmeidig ist.

Den Teig in eine mit 7mm Lochtülle belegtes Spritzbeutel geben.

4- Die Macarons spritzen

Die fertig gespritzten Macarons nun noch **40 Minuten lang „trocknen“ lassen**.

5- Macarons Backen: 15 Minuten bei 145°C Oben/unten (im vorgeheiztem Backofen natürlich).

Jetzt müsst ihr euch nur noch für eine Macarons Füllung entscheiden! Ich habe mich für eine **Flieder Macarons Füllung** entschieden. (Rezept folgt bald!)

Macarons backen kann so einfach sein! Ich bin sicher, viele von euch werden sich freuen, eine einfachere Lösung für Macarons zu haben!

Aber welche Füllung sollte ich für diese Macarons nehmen? Ich wollte **Flieder- Macarons** machen.

Wie macht man Flieder-Macarons?

Ganz einfach, ich habe eine Flieder-Ganache gemacht. Man pflückt die Fliederblüten, kocht sie in Sahne und lässt sie dann ziehen, damit sich das Aroma gut in der Sahne verteilt.

Man braucht ziemlich viele Blüten, um ein wenig Geschmack zu erhalten. Also eine ganze große Fliederblüte (nicht die einzelne Blüte) für 200 ml Sahne nehmen. Sonst schmeckt man nichts.

Und wie schmeckt Flieder?

Ich finde, er hat einen blumigen Geschmack mit einer bitteren Note im Abgang. Vorsicht, nicht zu viel davon, sonst schmeckt es irgendwie nach Seife □□
PS: Das passiert mit allen Blumen, finde ich.

Kann man Fliederbuttercreme machen?

Ja, einfach die Blütendolden pflücken und 100 g Butter darin schmelzen. Abkühlen lassen. Dann die Buttercreme wie gewohnt zubereiten.

Wie kann man Teig, Sahne oder Eis mit Flieder aromatisieren?

Ganz einfach: Fliederblüten in einer Fettlösung aufkochen und etwas ziehen lassen.

Welche Zutaten nehmen das Flieder- oder Blütenaroma am besten an?

Am besten sind immer Sahne, Vollmilch, Butter, aber auch Sirup (Wasser und Zucker). Es ist immer einfacher, wenn die Flüssigkeit Fett enthält, da es den Geschmack besser annimmt.

Die Lösung sollte auch immer erhitzt werden, um die ätherischen Öle besser aus den Blüten zu lösen.

Jetzt kurz zum Flieder Macarons Füllung….

Zutaten für Flieder-Macarons-Füllung:

200g Sahne, 1 Fliederblume, 200 g weiße Schokolade (Opalys für mich).

Utensilien: Kasserolle, Sieb, Teigschaber, Balltülle gerade.

1- Die Fliederblüten zupfen, in die Sahne geben und aufkochen. 2 Minuten ziehen lassen, damit sich der Geschmack gut mit der Creme verbindet.

2- Die Sahne durch ein Sieb geben und 100 g Sahne mit 200 g weißer Schokolade in eine Schüssel geben, schmelzen, umrühren und mindestens 4 Stunden abkühlen lassen. (Am besten über Nacht).

3- Wenn die Ganache fest ist, in eine große Schüssel geben und nach und nach die restlichen 100 g Sahne zugeben und cremig schlagen.

4- Die Flieder Ganache in einen Spritzbeutel mit eine Balltülle füllen und die Macarons damit verzieren. Ich habe auch Himbeer- und Heidelbeere in der Mitte vom gespritzte Ganache versteckt □□

Und voilà! So schön kann man Macarons füllen und in der Mitte ist noch Platz für eine kleine Überraschung!

Ich wünsche euch bon Macaronnage und à bientôt!

BISOUS

Du möchtest gleich mit dem Macarons Backen anfangen und Dir fehlt einiges? Dann bist Du bei mir richtig!

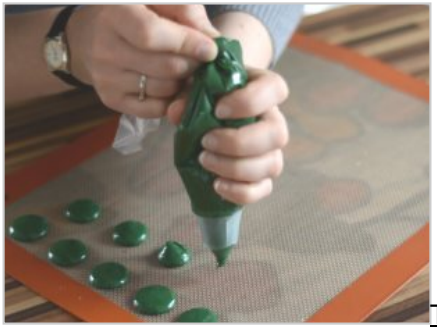
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


Mandelmehl & Macarons Mix



Lebensmittelfarben


Macarons bestellen


Tüllen & Spritzbeutel


Online Backkurs



Macarons Buch

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de