Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GOLDENE MACARONS MIT NUSS-NOUGAT-FÜLLUNG

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 15 MIN.

Diese Woche gab es den Frauentag! Dafür habe ich extra goldene Macarons gebacken. Ich wollte die Farbe immer mal probieren aber nach 1 Testbacken war ich mit dem Ergebnis nicht so begeistert.

Dieses Mal habe ich die Farbe nicht in das Eiweiß getan, sondern in die Puderzucker-Mandel-Mischung. Die Macarons Masse war schön goldfarbig, und ist es nach dem Backen nicht so geblieben.

Ich muss gestehen, dass bei dem ersten Test, mir das ganze Pulver durch die Rührgerät-Belüftung überall in die Küche gepustet wurde und, dass ich und meine Küche schön vergoldet aussahen! :-). Aber am Ende waren die Macarons in der Masse nicht richtig gefärbt. Die waren schön goldfarbig aber haben nach dem Backen nicht zu sehr “geschimmert“. Ich habe sie also noch ein bisschen mit Goldpulver bepinselt.
Also ein Tipp für euch, bei allen glänzenden Farben: nicht wie gehabt in das Eiweiß mitgeben, sondern in die Pudermasse… sonst wird sie weggepustet!!!

So bekommt man schöne Goldene Macarons.

Dann war aber die Frage: Was für ein Geschmack sollten die kleinen Schmuckstücke haben??

Ich habe mich für eine Zartbitterschokolade Variante mit Pralin entschieden. (einfach weil es schön aussieht).

Die Schwierigkeit bei Macarons, finde ich, ist dass man die richtige Geschmackskombination trifft. Ich bin kein großer Fan von Vanille Macarons mit weißer Schokolade. Es ist mir einfach alles zu süß.

Die Obst-Kombinationen sind immer eine gute Idee aber die behalte ich mir für den Frühling. Dann kommt also die Zartbitter Variante im Spiel. Sie kann auch mit Obst gut harmonieren, aber sonst ist es auch nicht so einfach. Mit Pistazien schmeckt man sie fast nicht heraus, Kokosraspel sind dafür sehr gut, aber das Beste ist und bleibt für mich **die Haselnuss Variante**.

Ich habe einfach einen Rest von Pralin (von unserem letzen Choux Kurs) mit etwas Schokolade gemischt …. also es ist fast nicht mehr ein Ganache, sondern ein Pralin mit ein bisschen Ganache □□ Es ist einfach soooo lecker! Man muss aber aufpassen, dass die Masse nicht zu fest wird und dafür ein bisschen mehr Sahne als in einer einfachen Ganache eingeben.

Pralin ist nur eine gemixte Form von karamellisierten Nüssen. Man kann es mit Mandeln und Haselnüssen machen (wie für den Paris-Brest) , aber mir schmeckt er besser nur mit Haselnüssen, wie ich es schon hier für meine Nuss-Nougat-Creme gezeigt hatte.

Bon, jetzt kurz zur dem Rezept, dass Ihr auch sehen könnt, was ich damit meine!

Zutaten für 18-20 Macarons:

75 g Puderzucker, 45 gemahlene Mandeln, 10 g Zucker, 36 g Eiweiß, 1 TL Lebensmittelfarbe Gold glänzend (zum darauf pudern)

Utensilien: Spritzbeutel, Lochtülle 7mm, Teigschaber, Sieb, Macarons Backmatte, Backblech, Schneebesen klein.

Achtung Aktualisierung! Ich hatte dieses Rezept in 2017 mit einem für Patisserie genehmigte Farbe. Heute nach die neue EU Vorschrift gibt es sie nicht mehr. Ich werde euch empfehlen eure Macarons Beige zu backen und mit dieser Pulver Gold „bemalen“**. Liebe Grüße**

Ganache au pralin: 40 g Pralin (aus 20 g Haselnüssen und 20 g Zucker), 75 g Zartbitterschokolade, 90 g Sahne

(PS: Hier werdet ihr ein bisschen zu viel Ganache haben, aber kleinere Mengen lassen sich auch nach Wahl zubereiten… den Rest könnt Ihr auch aufs Brot schmieren!)

1- Den Puderzucker mit dem Mandelmehl zusammen mischen und nach und nach fein mixen, anschließend durch ein Sieb passieren. Die Lebensmittelfarbe Gold dazu geben

2- Das Eiweiß als Schnee schlagen und, sobald die Masse anfängt weiß zu werden, die 10 g Zucker dazu geben. Schlagen bis die Masse schön fest wird und glänzt.

Dann dem Zucker-Mandel-Puder in 2 Mal in das Eiweiß geben und vorsichtig umrühren ….

3- Wenn die ganzen Puder eingearbeitet ist, sie es so aus, aber es ich noch längst nicht fertig …. der Teig muss schön glatt sein und „wie ein Band fließen“. Der Teig wird also vorsichtig gestrichen und dann wieder zusammen getan bis er die gewünschte Textur erreicht. und so sieht er aus:

Jetzt nur noch die Macarons spritzen,

30 Minuten ruhen lassen und dann bei ungefähr 140-145 °C Oben-Unten 14-15 Minuten lang backen.

Danach die Macarons „KOMPLETT“ abkühlen lassen, bevor man sie von dem Backpapier löst.

So sehen die Macarons direkt aus dem Backofen heraus, .. und wie gesagt, ich habe sie noch ein bisschen mit Goldpuder veredelt.

Die Ganache: für den Pralin einfach hier schauen und die Punkte 1 und 2 folgen**.**

1- Den Pralin zu der Schokolade und Sahne geben, im Wasserbad oder kurz in der Mikrowelle (ja, ja, sogar Valrhona empfehlt es !!!) schmelzen lassen.

Einfach alles kräftig mischen und dann 30 Minuten abkühlen lassen. Dann cremig schlagen, in einen Spritzbeutel (mit einer Petit-four Four Tülle 18mm) geben und damit die Macarons spritzen.

So zaubert man goldene Macarons! Falls ihr noch Ideen zum Muttertag sucht, da habt ihr ein Geschenk mehr □□

Bisous und bis bald ….

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

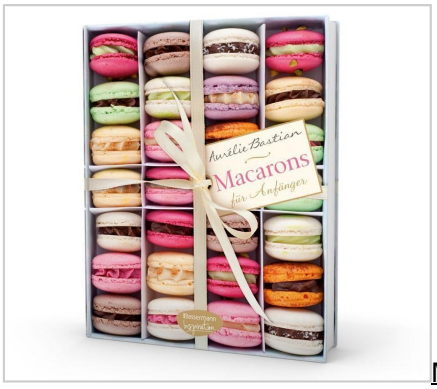


Lebensmittelfarben


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