Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



INGWER-HONIG-MACARONS

ZUBEREITUNG: 1 STUNDE · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 15 MIN.

Wer braucht schon Hustenbonbons? Das letzte Mal, wo ich erkältet war, hatte ich mir kleine Macarons als Trost gebacken und sie mit einer „gesunden“ Füllung gemacht □□ Ja, ich weiß, alle Ausreden sind gut, um Macarons zu essen. Also Ingwer und Honig als Heißgetränk zu verarbeiten, habe ich die Zutaten in meiner weißen Schokoladen-Ganache integriert! Ist doch alles nur Medizin! Oder?

Bon für das Macarons Rezept habe ich mein klassische Macarons Rezept genommen, um mir 20 kleine Macarons zu backen. Das Rezept hat sich echt nach fast 8 Jahren bewertet und ich wollte mich bei euch wieder bedanken für das Nachbacken und die immer so schönen und leckeren Fotos, die Ihr mir schickt. Danke □□

Ich werde hier aber wieder mal kleine wichtige Macarons Tipps geben oder ggfs. wiederholen:

- **Bitte keine kalten Eier verwenden. Die Eier müssen Zimmertemperatur haben. Also nicht erst 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank rausnehmen!!!**
- **Den Macarons Teig geduldig „macaronner“ also bearbeiten!**
- **Das Backblech mit den gespritzten Macarons leicht von unten anklopfen, um perfekte Runde (ohne Bläschen und Spitze) Macarons zu bekommen.**
- **Die Macarons Minimum 20-30 Minuten ruhen lassen**
- **Ihr müsst euren Backofen kennen lernen. Jeder Backofen ist anders und jeder sollte mal die richtige Temperatur herausfinden.**
- **Die Macarons sind nur 3 Tage haltbar (im Kühlschrank!), da es halbgebackene Gebäcke sind.**

Et voilà , für weitere Tipps und Video könnt ihr hier und hier mal schauen .

Macarons Rezept findet ihr alle HIER ! □□

Zutaten für 20 kleine Ingwer-Honig Macarons:

Macarons Schalen: 75 g Puderzucker, 45 g fein gemahlene Mandeln, 10 g Zucker, 36 g Eiweiß (Zimmertemperaturen), 1 Messerspitze Lebensmittelfarbe Pistaziengrün.

Ingwer Honig **Füllung**: 100 g weiße Schokolade (Ivoire für mich) , 70 ml Sahne, 5 cm Ingwerknolle (oder 1/2 TL Ingwer Pulver), 1 gute TL Lavendelhonig. (oder euer Lieblingshonig)

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

1- Das Eiweiß schlagen. Wenn es anfängt, Bläschen zu machen kommt der Zucker rein und wenn es anfängt weiß zu werden kommt die Farbe rein. Dann einfach so lange schlagen lassen bis die Masse 2 Mal heller wird. Es sollte ein sehr festes Eiweiß werden.

2- Den Puderzucker zusammen mit den gemahlenen Mandeln in 3 Mal mixen und durch ein Sieb geben. Die Masse sollte super fein werden.

Dafür nehme ich unsere Mischung, aber Ihr könnt es auch selber machen, es verlangt nur Zeit!

Dann wird dem Puder mit dem Eiweiß in 2 Mal eingegeben. Also am Anfang vorsichtig unterrühren und, wenn man kein Weiß mehr sieht, kommt die 2. Ladung rein. Puder rein und weiter unterrühren….

Jetzt wird es „Macaronné“ also bearbeitet! Es bedeutet, die ungleichmäßige Masse geschmeidig umzurühren. Wenn der Teig gut ist, sollte er“ wie ein Band fließen“. Also man sollte die Wellen in den Teig noch sehen, aber sie sollte sich nach einer Weile wieder zusammen senken.

Dann nur noch die Macarons in einen Spritzbeutel mit einem 7mm Lochtülle eingeben und auf einem mit Backpapier belegte Backblech spritzen.

Das Blech jetzt anklopfen und 30 Minuten stehen lassen (bitte nicht vor dem Fenster! Wegen Luftzug, sonst könnten die Macarons nur von einer Seite Füßchen bekommen)

Dann werden die Macarons bei mir (also in meinem eigenen Backofen zu Hause) 15 Minuten bei 140-145 °C Oben/unten backen. Nach dem Backen die Macaron komplett abkühlen lassen, bevor man versucht, sie vom Backpapier zu lösen (vorher sind sie noch klebrig).

3 – Die Füllung: Ingwer-Honig weiße Schokolade Ganache

Den Ingwer schälen, ganz fein reiben, ihn mit dem Honig in die Sahne geben und es köcheln lassen.

Dann die Sahne durch ein Sieb passieren und 50 g davon auf die Schokolade geben. Die heiße Sahne wird die weiße Schokolade schmelzen. (einfach umrühren)

Die Ganache zum Abkühlen in den Kühlschrank Minimum 1 Stunde stellen. Wenn sie nicht fest wird, stelle ich sie auch mal in das Tiefkühlfach für 20 Minuten.

4- Die Macarons mit der Ganache einfach füllen und dann 1 Stunde ziehen lassen.

Bon, ich hatte trotzdem dazu einen heißen Ingwertee mit Honig aber man kann auch die Macarons nur so naschen! Aber es ist doch ein schöne Alternative zur Medizin, oder?

Also Ideen für Macarons Variationen gibt es überall, es macht doch Spaß damit zu spielen…. und was ist eure Lieblings-Macarons-Füllung?

Bisous, und ich freue mich auf eure Kommentare.

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

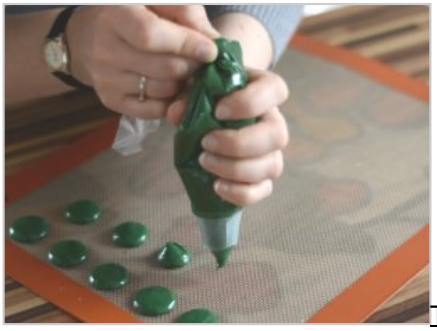
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


Mandelmehl & Macarons Mix

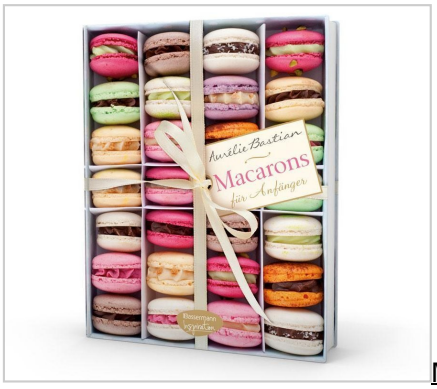


Lebensmittelfarben


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