Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



# REGENBOGEN MACARONS MIT ARLEQUIN BONBONS FÜLLUNG

**ZUBEREITUNG: 2 STUNDEN · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 15 MIN.**

Bonjour! Heute war **Kindertag** und ich habe für meinen kleinen Léandre **„Einhorn Macarons“** gebacken. Ganz viele Farben, ein Bonbon Geschmack (Arlequin) und schon hat man ein Gewinner Rezept.

Es war nicht sooo einfach, einen Geschmack für die Einhorn Macarons auszusuchen! Weil, ehrlich, wie sollten bunte Macarons schmecken? Etwas exotisch, leicht säuer, selbstverständlich süß...

Ich hatte mal Macarons mit Carambar gemacht und dieses Mal wollte ich etwas frisches haben. Da kamen mir direkt die Bonbons Arlequin in den Kopf (da wir sie auch Kiloweise im Lager und zu Hause haben! □□ )**Ich habe 2 Varianten für die Füllung gemacht**: Eine **Arlequin Ganache** und eine **Arlequin-Mascarpone-Sahne-Füllung**.

**Aber wie bekomme ich den Bonbon Geschmack in meiner Ganache oder Crème?**

Das Prinzip ist total einfach: die Sahne mit den gemixten (klein gehackt) Bonbons erhitzen, bis sich alles aufgelöst hat. Dann die Sahne wie gehabt verwenden. Für die Ganache, sie zu der Schokolade geben und für die Mascarpone Creme sie erstmal abkühlen lassen und dann schlagen.

Mit dem Farbergebnis bis ich zufrieden, mein Kleiner wünscht sich beim nächsten Mal etwas mehr Glitzer! Also, Glitzer Farbe in den Macarons Teig zu geben ist nicht super effektiv (weil der Glitzer Effekt nicht sehr heraussticht). Ich würde lieber die fertig gebackenen Macarons mit einer Pinsel und Silber oder Glitzerfarbe pinseln, um einen leichten Schimmer zu bekommen. So habe ich wieder eine Ausrede mehr, um Macarons zu backen! □□

## Zutaten für 30-35 Macarons: Macarons Rezept mit italienischem Baiser (alle Infos hier >>>)

**Baiser:** 100 g Zucker, 25 g Wasser, 36 g Eiweiß (Zimmertemperatur)

**„Tant pour Tant“**: 100 g Puderzucker, 100 g gemahlene Mandeln, 40 g Eiweiß (Zimmertemperature ), 1 Messerspitze Lebensmittelfarbe : Rosa, Gelb, Turkis, Cassis

**Arlequin Bonbon Ganache:** 8 Lutti Arlequin Bonbons, 100 g Schokolade, 50 g Sahne

**Arlequin Bonbon Creme:** 8-10 Lutti Arlequin Bonbons, 50 g Sahne , 150 g Mascarpone

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

**1-** Den Puderzucker und die gemahlenen Mandeln zusammen mischen, in 3 Mal ganz fein mixen und durch einen Sieb geben, (bis alles ein homogenes Puder ergibt).

**2- Das Baiser zubereiten:** Die 100 g Zucker mit 25 g Wasser bis zu 110°C kochen. Dann fange

ich  an, das Eiweiß zu schlagen und lasse den Zucker bis 117°C kochen. Bei 117°C kommt der Sirup in den geschlagenen Eiweiß und es wird weiter mit der Maschine geschlagen. Der heiße Zucker kommt nicht direkt auf das Eischnee sondern wir entlang der Seite der Schüssel gegossen. Ich schlagen die Masse bis das Baiser schön glänzend und fest ist.

**3-** Den in einer Schüssel die 40 g Eiweiß mit 3 EL Tant pour Tant Mischung grob rühren. Dann 2 EL Baisermasse dazu geben und rühren ….

Dann wieder ein bisschen Tant pour tant Puder und Baisermasse geben und so weiter bis den ganzen Puder und Baiser verarbeitet sind. Jetzt den Teig cremig unterrühren bis die Masse glatt wird. Es heisst „le Macaronnage“!

**4-** Den Macaronteig in 4 verschiedenen Schüssel  aufteilen und mit den verschiedenen Farben färben. Ich habe Cassis als Violett genommen aber beim nächsten Mal werde ich

**Jetzt habt Ihr 2 Alternativen:**

Entweder man legt den Spritzbeutel waagerecht und gibt einfach die 4 Teige übereinander hinein…

Oder man gießt jede Farbe in einen extra Spritzbeutel (ohne Tülle) und platziert dann die 4 Spritzbeuteln (mit nur der Spitze abgeschnitten) in einem 5. Spritzbeutel mit Lochtülle. So vermischen sich die Farbe nicht und es gibt eine klare Trennung der Farben.

Mir gefällt es besser, wenn sich alles irgendwie vermischt (Methode 1)! □□ aber jeder kann für sich entscheiden.

**5-** Die Macarons auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen, 30 Minuten ruhen lassen und dann 14-15 Minuten bei 145-150 °C backen. (**hier wieder jeder sollte seinen Backofen kennen!**)

## Die Füllung:

Die Bonbons mixen und dann mit der Sahne köcheln bis sich alles aufgelöst hat.

**1- Ganache:** Die heiße Sahne auf die weiße Schokolade gießen, rühren bis die Schokolade komplett geschmolzen ist und dann die Ganache für Minimum 1,5 Stunden in dem Kühlschrank abkühlen lassen. Die Ganache dann kurz aufschlagen und die Macarons spritzen.

**2- Creme**: Die Sahne abkühlen lassen. Die kalte Sahne mit der Mascarpone mischen und steif schlagen. Damit die Macarons füllen.

Ich habe noch 3 Arlequin Bonbons fein gemixt und die fertigen Macarons hineingerollt! LECKER !!!

**Das Rezept war ein kleines Experiment von mir und eine echte Überraschung für meinen Sohn. Es hat ihm gut gefallen, seine Lieblinge Macarons bleiben aber die Passionsfrucht Macarons und die Himbeer-Macarons!**

**Aber der Farbeffekt darf ich gern für ihn wiederholen □□**

**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

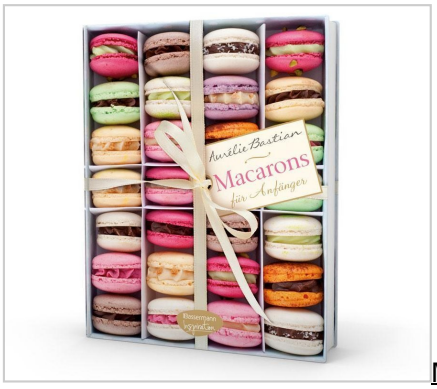


Lebensmittelfarben


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**