Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PFIRSICH-ROSEN-MACARONS NICHT ZU SÜSS!(MACARONS PÊCHES-ROSE)

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 15 MIN.

Neuer Backofen, neues Glück!

Ich habe einen neuen Backofen gekauft und teste mir seit einer Woche durch. Es ist wirklich zum Verzweifeln!…. Alle meine Rezepte muss ich immer ein bisschen länger backen, etwas heißer oder auf einer anderen Schiene … Bon! Ich teste und teste. Dazu werde ich auch ein kleiner Bericht über das Windbeuteln-Backen mit meinem neuen Backofen (eine Kunst in sich) schreiben.

Aber heute ist das Thema „Macarons Backen mit einem neuen Backofen“.

Ich stand also sehr traurig vor meinem Backofen nach meinem ersten „**Macaron-Backtest**„. Sie waren noch feucht, haben geklebt und haben wie kleine Flecke auf den Deckeln bekommen. Also in Macarons Spezialisten Sprache waren sie **„einfach nicht durch! Du Apfel**!“ . Aber statt sie wieder in den Backofen zu tun, habe ich wieder an mir gezweifelt. Bon, ich gebe nicht so einfach auf und habe heute wieder an meiner **Backofen-Mensch-Beziehung** gearbeitet.

Bei dem ersten Backversuch war es nicht lange genug und bei zu schwacher Hitze gebacken (14 Minuten bei 140°C), aber die Schalen waren schon ganz gut. Ich habe dieses Mal bei 145°C 15 Minuten lang meinen Macarons gebacken…. Et Voilà! Talaaaaaa: sie sind mir perfekt gelungen, wie immer. Ich werde es aber noch mal backen bei 140 °C 15 Minuten lang, um zu sehen ob es auch geht.

Wenn die Stressphase des Probenbackens vorbei war, gab es die Frage: „**Womit was fülle ich meine Macarons?**„.

So richtig Lust auf Pappsüsse Macarons habe ich zurzeit nicht.

Ich habe also einfach ein kleines Kompott mit Pektin gekocht (so dass es zusammen hält), im Kühlschrank abkühlen lassen und damit meine Macarons verziert. Und wisst Ihr was? Sie waren echt lecker, nicht zu süß und ich habe direkt (beim Fotografieren, 5 weggeputzt… liebe Grüße an alle Instagramer) □□ Sogar Léandre, der nicht mehr so auf Macarons steht hat 3 zum Vesper genascht.

Ein richtiger Geheimtipp, wenn euch die Macarons zu süß schmecken: Obst Füllung. Da reicht die Süße der Macarons-Schalen.

Und so habe ich es gemacht …

Für das Macaron Rezept **könnt Ihr** hier **lesen und das Video anschauen,** hier **und** hier **findet Ihr auch hilfreiche Tipps** □□

Zutaten für 20 Pfirsisch-Rosen Macarons:

45 g fein blanchierte gemahlene Mandeln (bitte kein Mandelmehl aus entölten Mandeln, das funktioniert nicht!), 75 g Puderzucker, 10 g Zucker, 36 g Eiweiß, 1 Messerspitze Lebensmittelfarbe

Violett (ich habe dieses Mal die fettlösliche ausprobiert, die eigentlich nicht gehen sollte und die war super stabil beim Backen)

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

Pfirsich-Rosen Füllung:

120 g reife Pfirsich (Obstfleisch geschält), 2EL Rosenblütenwasser (oder 1 kleine unbehandelte Rose aus dem Garten), 1 EL Zucker, 1 TL Pektin (oder 2-3 EL Gelierzucker 1:3)

1- Die **Macaronsschalen wie in diesem Beitrag zubereiten und abkühlen lassen.**

2- Die Füllung:

Die Pfirsiche klein schneiden … also richtig klein.

In einem kleinen Kochtopf die Stückchen Pfirsich mit dem Rosenwasser, Zucker und Pektin köcheln bis es dickflüssig wird.

Dann das Kompott in einer flachen Teller gießen und in den Kühlschrank stellen bis es fest und kalt wird.

3- Die Macarons mit dem Pfirsich-Rosen Kompott verzieren und direkt vernaschen.

TIPP: Die Frage wurde mir gestellt, ob die Macarons weich werden, durch die Füllung.

Also ich habe es auf Instagram gezeigt, die Macarons waren gefüllt und lagen schon 2 Stunden im Kühlschrank und wurden nicht zu weich. Ich denke, dass wenn sie draussen liegen, es vielleicht ein bisschen weicher werden kann, aber nicht unbedingt, da die Feuchtigkeit mit dem Pektin hält.

Macarons sind mir auch sehr oft zu süß und ich finde diese Alternative sehr erfrischend und irgenwie gesünder
(…na ja …. man kann es sich immer einreden, oder ?) .

Ich freue mich schon auf euren Nachback-Kunstwerk (auch bei Instagram) und gebe euch ganz viele Bisous für den Abend!!!!

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

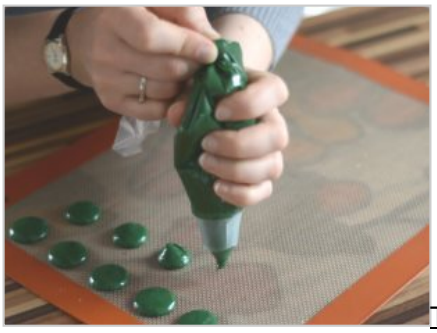
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


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