Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



HEXENHUT MACARONS FÜR HALLOWEEN UND WARUM MAN DAS PUDER NOCH EINMAL SIEBEN SOLLTE

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 12 MIN.

Heute ist Halloween und wir haben zu Hause schön fleißig schminken und Hexerei geübt □□ Für meinen Sohn habe ich letzte Woche lustige kleine Hexenhüte mit Macarons gezaubert. Nach seinem Geschmack wurde die **Ganache mit weißer** Schokolade **und Bergamotte** zubereitet.

Ich wollte heute euch nur mal ermutigen, eure Macarons wie kleine Schmuckstücke zu verzieren. Wenn sie gut abgekühlt sind, kann man die Macarons mit Farben-Pulver bestäuben, mit Zuckerglasur oder noch einfach mit Lebensmittelfarbe in etwas Wasser aufgelöst bemalen.

Dieses Mal wurden meine mit gefärbter Zuckerglasur einfach bemalt. Dann einfach warten, bis es fest wird. Passt bitte auf, wenn Ihr die Schalen zusammen mit der Ganache schließt, dass Ihr nicht die Deko mit den Fingern beschmiert!

Mein Macaron Rezept **kennt ihr und es bleibt immer das Gleiche.**

Ich wollte wieder euch an 3 wichtigen Tipps errinnern, die ich immer in meinen Macarons Kursen wiederholen muss:

- **Die Eier müssen Zimmertemperatur haben (am besten schon ein Paar Tagen draussen stehen lassen!)**
- **Das Macaron Pulver (Macaron Mix aus Mandeln und Puderzucker) immer noch einmal durch ein Sieb geben. Da ist es komplett egal, ob Ihr es von mir habt oder selber im Voraus hergestellt habt. Es MUSS immer noch einmal „frisch“ gesiebt werden, um schön leicht und locker zu sein!**
- **Das Eiweiß wirklich sehr sehr fest schlagen !! Also Minimum 1 bis 2 Minuten schlagen. Nicht aufhören sobald es halbwegs fest wird.**

Bitte diesen Tipps IMMER beachten!

Bon jetzt gibt es wieder eine kleine Macaron Rezept Wiederholung…

Zutaten für 10-12 Hexenhut Macarons:

36 g Eiweiß, 75 g Puderzucker, 45 g extra fein gemahlene Mandeln, 10 g Zucker , 1 EL schwarze Lebensmittelfarbe (diesmal fettlöslich für mich, war ein Test. Die wasserlösliche Farbe geht natürlich auch),

Deko: 50-70 g Puderzucker, 1 Messerspitze Orange Lebensmittelfarbe, 1 TL Lebensmittelfarbe Gold in Puderform

Bergamotte Ganache: 100 g weiße Schokolade , 45 g Sahne, 1 TL Bergamotte Aroma (Achtung, die Ganache lieber am Abend zuvor machen!!! Und dann im Kühlschrank abkühlen lassen)

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

Als Erste: Die Bergamotte Ganache: (am Abend zuvor). Ganz einfach …

Die weiße Schokolade mit der Sahne und dem Bergamotte-Aroma im Wasserbad schmelzen und dann die Nacht in dem Kühlschrank abkühlen lassen.

1- 75 g Puderzucker mit 45 g gemahlenen Mandeln in kleinen Mengen fein mixen und durch ein Sieb passieren. Diese Mischung könnt Ihr selber machen und in einem Glas aufbewahren. (Der Mix ist dann so lange haltbar, wie die Mandeln haltbar sind.)

Wenn ihr die Macarons dann backen wollt, müsst Ihr noch einmal den Macarons Mix durch ein Sieb passieren, weil dem Puderzucker in der Mischung sehr oft zusammen klumpt. So haben auch eure Macarons dann keine Krümmel und werden schön glatt.

Also gut aufpassen und immer Ihr Macarons Pulver durch ein Sieb passieren. Ihr könnt den Unterschied mit folgenden Fotos sehen. Durchgesiebte Macaronmischung.

2- Das Eiweiß schlagen mit 10 g Zucker, und die Lebensmittelfarbe. Ich habe Schwarz genommen und beim Schlagen wird die Masse immer heller. Danach beim Macaronnage wird die Masse wieder dunkler.

Also das Eiweiß jetzt schön steif schlagen, dann die Mischung in 2 Mal vorsichtig unterrühren.

3- Den Macarons Teig spritzen, ich habe Dreiecke gespritzt. Die Macarons Schalen 20 bis 30 Minuten trocknen lassen und dann werden sie 14 bis 15 Minuten bei 145-150 °C gebacken.

Dann komplett abkühlen lassen, bevor man sie malt.

4- Das restliche Puderzucker mit der jeweiligen Farbe (Orange oder Gold) färben und in 2 Spritzbeuteln mit einer 1 mm Lochtülle gießen. Damit habe ich die Macarons beschmückt. Ihr könnt sie auch mit einem Pinsel dekorieren aber es schmiert ein bisschen. Oder einfach die Glasur mit einem Zahnstocher auf die Macarons-Schalen ziehen. Jeder kann seine Technik experimentieren, es macht echt Spaß !

5- Die kalte Ganache schlagen bis sie cremig wird und auf die Macarons Schalen spritzen.

Also es waren wieder mal „nur“ Macarons, aber es hat schon seinen kleinen Haha Effekt in der Schule gemacht!

Ich wünsche euch einen schönen Halloween und ich freue mich auf eure Kreationen!

BISOUS und bis bald

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

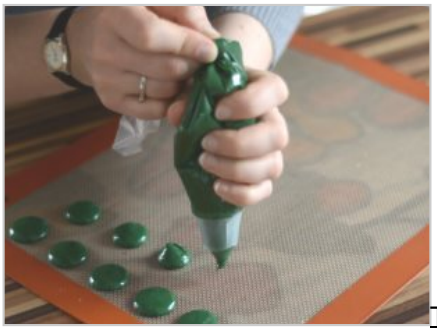
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


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