Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MACARONS-EISBECHER: SO VERWANDELST DU KAPUTTE MACARONS IN EIN TRAUMHAFTES DESSERT

ZUBEREITUNG: 5 MIN.

Eisbecher zum Angeben: Macarons-Eisbecher!

Macarons backen ist eine kleine Kunst für sich und Hand aufs Herz: manchmal geht es schief. Sie kommen schief raus, explodieren im Ofen, haben keine Füßchen, sind zu flach, zu uneben, oder zerbrechen genau im falschen Moment beim Befüllen. Tja, das Leben einer Macaron-Bäckerin eben!

Aber die ganze Arbeit einfach wegwerfen? Niemals. Dafür ist das viel zu schade.

Ab heute gibt es nämlich eine wunderbare zweite Chance für all eure „nicht ganz perfekten" Macarons, egal ob schon gefüllt oder nur die Schalen, egal ob frisch oder schon ein bisschen verbummelt im Kühlschrank. Kaputte Macarons sind ab jetzt Gold wert!

Mit ihnen zaubert ihr nämlich im Handumdrehen den eleganten Macarons-Eisbecher: ein Dessert zum Angeben, das so aussieht, als hättet ihr stundenlang in der Küche gestanden. (Müsst ihr aber nicht verraten)

Ich zeige euch ganz genau, wie ich es mache und welche Kombinationen am besten harmonieren.

Zutaten für 4 Macarons-Eisbecher

1 Portion Joghurteis (mein Rezept findet ihr weiter unten verlinkt)
12–15 Macarons (ganze, halbe, kaputte.... egal!)

Optional: ein paar frische Beeren, ein Spritzer Frucht-Coulis oder ein Hauch Salzbutter-Karamell

Utensilien: Eisbecher (hoch am besten)

1- Die Macarons-Reste sind die Helden dieser Geschichte

Hier ist die gute Nachricht: für diesen Eisbecher ist wirklich alles erlaubt. Verwendet, was ihr habt:

- „nur" Macaron-Schalen ohne Füllung
- fertig gefüllte Macarons
- kaputte Macarons aus dem letzten Backversuch
- Macarons ohne Füßchen (die sich nicht trauen, sich zu zeigen…)
- flache oder unebene Macarons, die nicht Foto-tauglich sind
- sogar gekaufte Macarons, ganz ohne schlechtes Gewissen!

Frisch gebacken schmeckt es natürlich noch ein bisschen feiner. Wer Lust hat, frische Macarons zuzubereiten, findet bei mir gleich zwei erprobte Wege:

1. Mein einfaches Macaron-Rezept für Anfänger: ideal für den ersten Versuch.
2. Macarons mit getrocknetem Eiweiß: meine bewährte Methode für besonders gelingsichere

Schalen.

Welches Rezept ihr nehmt, ist für den Eisbecher übrigens völlig egal, Hauptsache, sie schmecken!

Mein Profi-Tipp: die „kaputte Macaron“-Reserve

Wenn ich Macarons backe, lege ich die nicht perfekten Exemplare immer sofort zur Seite und friere sie ein. So habe ich im Tiefkühlschrank immer einen kleinen Vorrat an „nicht perfekten“ Macarons, der nur auf seinen großen Auftritt wartet. Kommen überraschend Gäste, oder hat die ganze Familie Lust auf etwas Süßes? Zack: Eisbecher in 5 Minuten fertig. Und alle denken, ihr hättet schon den ganzen Tag in der Küche gestanden.

2- Joghurteis selber machen (oder fertig kaufen, beides geht!)

Für diesen Eisbecher passt selbstgemachtes Joghurteis wirklich am besten – cremig, frisch, leicht säuerlich, und der perfekte Gegenpol zur Süße der Macarons.

Hier geht’s zu meinem cremigen Joghurteis-Rezept

Mein bester Tipp für ein wirklich leckeres Ergebnis: nehmt einen cremigen Joghurt (gerne griechischen Joghurt) und etwas gute Sahne. Mit ausgewählten Zutaten schmeckt es einfach immer besser, das macht den ganzen Unterschied.

Keine Zeit oder keine Lust, selbst Eis zu machen?

Kein Problem! Auch mit gekauftem Joghurteis funktioniert dieser Eisbecher wunderbar. Nehmt einfach eine gute Qualität aus dem Supermarkt: versprochen, das bleibt unser kleines Geheimnis.

3- Macarons-Eisbecher Basteln:

So baut ihr den Eisbecher auf. Jetzt kommt der schönste Teil: das Zusammenstellen!

Schritt 1: Die Macarons in kleine Stücke schneiden oder grob zerbröseln. Ganze Macarons sehen zwar hübsch aus, lassen sich aber im Eisbecher mit dem Löffel nicht gut genießen, kleine Stücke verteilen sich viel besser zwischen dem Eis.

Schritt 2: Schichten, schichten, schichten! Ich gehe immer so vor:

- eine Schicht Joghurteis in den Eisbecher geben
- ein paar Macaron-Stücke darüber verteilen
- wieder eine Schicht Joghurteis
- wieder Macaron-Stücke
- … und so weiter, bis der Eisbecher voll ist.

Schritt 3: Oben drauf kommt das große Finale: ein ganzer, schöner Macarons zur Dekoration. Der darf ruhig perfekt sein, schließlich ist er der Star der Show!

Mein Tipp: Verwendet schöne, klassische Eisbecher-Gläser, die mit Fuß und Wellenrand.

Sie machen aus diesem einfachen Dessert ein richtiges kleines Restaurant-Highlight, das eure Gäste umhauen wird. Bei mir findet ihr hier passende Eisbecher-Gläser im Shop. Sie sind wunderschön und alltagstauglich.

4- Das Topping:

Hier dürft ihr verrückt werden! Jetzt wird es kreativ und genau das macht so viel Spaß. Hier sind alle Fragen, die ihr euch stellen könntet, mit meinen ehrlichen Antworten:

Kann ich einen Fruchtcoulis dazu geben?

Absolut! Aber nicht direkt in Kontakt mit den Macarons, sonst weichen sie sofort durch. Am besten den Coulis zum Schluss über das Eis geben, nicht zwischen die Schichten. Fruchtpüree (Himbeer, Erdbeer, Mango, Cassis) passt besonders gut zu Frucht-Macarons , nicht zu den Schokoladen-Sorten.

Und Schokoladen- oder Karamellsauce?

Ja, sehr gerne! Sie passt wunderbar zu Schokoladen-, Salzbutter-Karamell-, Kaffee- oder Nuss-Nougat-Macarons. Mein Geheimtipp: ein Hauch Salzbutter-Karamellcreme über das Joghurteis, pure Verführung! Folgt einfach euren Vorlieben und Lieblings-Aromen.

Kann ich frisches Obst dazu servieren?

Ja, Klar! und das wirkt sogar besonders elegant! Am besten in den gleichen Geschmacksrichtungen wie eure Macaron-Füllungen:

- Himbeer-Macaron? Frische Himbeeren dazu.
- Zitrone Macarons? Ein paar Streifen Zitronenzeste….

Mit oder ohne Sahne?

Macht es einfach so, wie ihr es am liebsten mögt! Ich persönlich mag es ohne, das Joghurteis ist schon cremig genug. Aber meine beiden Männer (Mann und Sohn) lieben es mit einem Klecks Schlagsahne obendrauf. Beides ist richtig.

Nur mit Macaron-Schalen: funktioniert das auch?

Ja, und es ist sogar eine wunderschöne Variante! Nur die Schalen ergeben einen bunten, farbenfrohen Eisbecher mit einem leichten Macaron-Aroma, ohne die schwerere Füllung. Perfekt für heiße Sommertage. Und mit nur Schalen könnt ihr auch hervorragend zu Fruchteis oder Sorbet greifen: Himbeersorbet, Cassissorbet, Zitronensorbet, Mangosorbet: die Kombinationen sind endlos!

Mein Lieblings-Kombi-Guide: welche Macarons zu welchem Eis?

Damit ihr nicht raten müsst, hier meine bewährten Lieblingskombinationen:

Himbeer-Macaron + Joghurteis oder Himbeer Sorbet + frische Himbeeren = Sommer pur
Salzbutter-Karamell-Macaron + Joghurteis oder Salzbutter Karamell Eis + Karamellsauce = pure Verführung
Pistazien-Macaron + Pistazien– oder Joghurteis + Schokostreusel = Klassiker mit Wow-Effekt
Zitronen-Macaron + Joghurteis oder Zitronen Sorbet + Zitronencoulis = frisch und elegant
Schokoladen-Macaron + Zartbitter Schokoladeneis + heiße Schokoladensauce = der Liebling der Kinder
Bunte Schalen (ohne Füllung) + Himbeersorbet oder Melonsorbet = der schönste Sommer-Eisbecher

Was ich NICHT empfehlen würde: Vanilleeis und Macarons

Eine Kombination, die auf den ersten Blick logisch klingt, aber bitte glaubt mir, ich habe es ausprobiert: Vanilleeis und Macarons passen nicht wirklich zusammen.

Der Grund ist einfach: Vanilleeis ist selbst schon sehr süß, und Macarons sind ebenfalls sehr süß. Zusammen wird es eine richtige Zuckerbombe, bei der weder das Eis noch der Macarons richtig zur Geltung kommt: alles schmeckt einfach nur süß.

Macarons brauchen einen Gegenspieler, um wirklich zu glänzen: ein aromatisches, fruchtiges oder leicht säuerliches Eis. Genau deshalb funktioniert Joghurteis so wunderbar, die feine Säure des Joghurts hebt das Aroma der Macarons hervor, statt es zu überdecken.

Meine Faustregel: süßer Macarons + säuerlich-frisches Eis = perfekte Harmonie.

Wenn ihr also unbedingt mit Vanille arbeiten möchtet, dann lieber ein Vanille-Joghurteis oder ein Frozen Yogurt mit Vanille: das bringt die nötige Frische mit. Aber klassisches Sahne-Vanilleeis? Lieber für andere Desserts aufheben.

Et Voilà ! Jetzt habt ihr alles Infos und Ideen für ein leckere Macarons-Eisbecher!

Ich hoffe, dieses Rezept gefällt euch und gibt euch einen guten Grund, euch endlich auch mal über nicht-perfekte Macarons zu freuen! Die ganze Arbeit war jetzt nicht umsonst denn ehrlich gesagt: kaputte Macarons schmecken genauso gut wie die perfekten. Versprochen!
Ich freue mich riesig auf eure Macarons-Eisbecher-Kreationen. Zeigt mir gerne eure Lieblings-Kombinationen in den Kommentaren oder auf Instagram!
Und falls ihr noch eine andere geniale Idee zur **Macaron-Resteverwertung** habt, schreibt sie mir unbedingt. Ich liebe es, von euch zu lernen und neue Ideen zu sammeln.
BISOUS et à très bientôt !

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

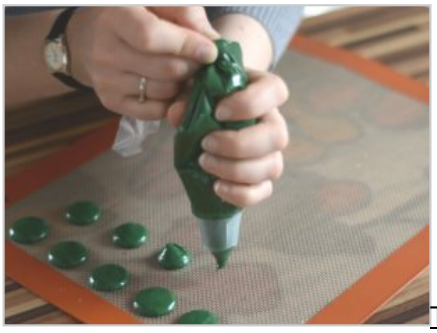
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


Mandelmehl & Macarons Mix

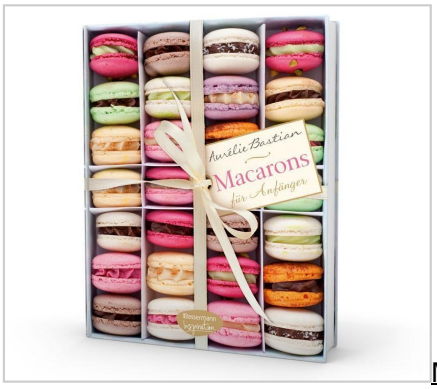


Lebensmittelfarben


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