Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



WEIHNACHTSSTIEFEL MACARONS (MACARON BOTTES DE NOEL) MIT WEISSER SCHOKOLADEN-GANACHE

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN · BACKZEIT: 20 MIN.

Bonjour! Und Ja, in meiner Küche ist es offiziell Adventsstimmung!

Ich habe in den letzten Tagen viel gebacken und gekocht, um euch wieder viele Ideen und leckere Rezepte für den Advent und auch zum Weihnachten zu geben. Ich habe auch direkt etwas für unseren Adventskalender gebacken: **kleine Weihnachtsstiefel Macarons!** Egal es ob das Wort gibt oder nicht, es ist wieder typisch „Aurélies Spache“.

Ich habe schon mal Macarons mit verschiedenen Formen gebacken und mir ist eines wichtig, nein einen SEEEEeeeeeeeehr wichtigen Hinweis aufgefallen, der eigentlich quasi nie erwähnt wird:

Wenn man Macarons mit einer speziellen Form spritzt, sollte man immer daran denken, die spiegelverkehrte Form dazu zu spritzen“ !!!!! Es sollte eine Grundregel werden.

Mir ist es aufgefallen bei meinen Hexenhüten aufgefallen, dass manche Hüte nicht sehr gut zusammen passten, weil die Hutspitze mal nach rechts, mal nach links ging. Also dieses Mal, um perfekte kleine Stiefel Macarons zu backen, habe ich mir eine kleine Schablone gemacht. Mit den Stiefeln nach links und dann den Stiefeln nach rechts! □□

So waren auch meine kleine Stiefel alle gleich groß und sie waren echt am Ende bildschön.

Der Trick war es auch, 2 Macarons Teige zuzubereiten: Einer weiß und einer knallig rot (für mich Königsrot). Ich habe also mit beiden Teigen 25 Stiefel bekommen und dann gab es noch ein bisschen weißen Macarons Teig und damit habe ich weiße Macarons Schalen (als Reserve für Weihnachtsgeschenke) gemacht und eingefroren.

Noch ein Tipp für euch: Ich habe ein Teil meiner Macarons-Stiefel-Schalen ohne Füllung eingefroren, um später damit kleine Adventskalender zu füllen. Also am 30. November werde ich sie einfach heraus nehmen, füllen und hopp hinter des ersten Türchen im Adventskalender platzieren.

Als Füllung habe ich eine kleine einfache weiße Schokoladen-Ganache gemacht: 200 g weiße Schokolade und 100 g Sahne.

Die 2 besten Tipps, die ich für eine weiße Schokoladen-Ganache geben kann sind: Bitte kein Palmöl Schokolade und macht am Besten die Ganache am Tag zuvor und lass sie die ganze Nacht in dem Kühlschrank abkühlen und fest werden.

Das erste Mal haben wir unsere weiße Schokoladen-Ganache mit Kokos-Aroma verfeinert und beim nächsten Mal wollen wir Veilchen mal testen. Aber jeder kann diese Basis Füllung nach seinem Geschmack aromatisieren:

- mit Aromen
- mit Gewürzen (Tonka, Zimt, Vanille …)
- mit Obstsaft oder Fruchtmark (das Gewicht einfach von dem Sahnen-Anteil abziehen)
- mit Alkohol (Armagnac, Rum, Calvados, Portwein, Champagne … und hier auch, es von dem

Sahnen-Gewicht abziehen)
- ….. jede andere Idee ist willkommen! □□

Zutaten für 23-25 Weihnachtsstiefel Macarons : (+ noch 12 weiße Macarons)

Macarons Teig (2 Mal zubereiten): also 2 mal 75 g Puderzucker 45 g gemahlene Mandeln, 36 g Eiweiß , 10 g Zucker. Es wird 2 Mal zubereitet, einmal mit weißer Farbe und 1 mal mit Königsrot Lebensmittelfarbe.

Weiße Schokoladen-Ganache: 200 g weiße Schokolade, 100 g Sahne, nach Wunsch und Laune Aromen oder Gewürze. (am besten die Ganache am Abend zuvor machen und in den Kühlschrank stellen)

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

1- Beide Macarons Teige machen wie hier beschrieben und in dem Video gezeigt. Ich werde mich bemühen auch noch auf Instagram ein kleines Video „wie man Macarons macht!“ zu posten.

2- Ich habe einfach kleine Stiefel auf einem Blatt gedruckt, und auf der anderen Seite des Blatts es auch noch ein Mal drüber gezeichnet.

… das Papier kommt unter des Backpapiers und ich habe eine Hälfte von meinem Backblech so gespritzt.

2- Das Spritzen:

Mit dem roten Macarons Teig kleine L von den Stiefeln spritzen ….und dann auf jeder noch einen kleinen weißen Deckel spritzen. Dann das untere Papier umdrehen und die „nachrechtsschauende“ Stiefel spritzen.

Es war nicht sooo einfach aber die kleine Schablone hat wirklich sehr geholfen.

Jetzt dürft Ihr den Fehler im Bild finden □□

Die Macarons Schale 20 bis 30 Minuten trocknen lassen und dann 15 Minuten bei 145-150 °C Oben/unten backen.

Und dann komplett abkühlen lassen, bevor man sie von dem Backblech löst.

3- Die Ganache: (am Abend zuvor)

Die Sahne erhitzen und auf die Schokolade gießen. Alles rühren und die cremige Ganache eine Nacht kalt stellen.

Dann die Ganache einfach mit einem Rührgerät cremig schlagen und damit die Macarons verzieren.

Et voilà ! es sieht es soo süß aus ….

Also diese kleinen Macarons könnt Ihr auch direkt so einfrieren (mit Füllung) solange sie keine Obstcreme enthalten. So habt Ihr auch direkt ein Teil von den Weihnachtsgeschenken bereit ! □□

Ich wünsche euch viel Spaß beim Macaronnieren und vergesst nicht die andere Seite der Stiefel zu machen □□

Gros Bisous et à 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