Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



RHABARBER MACARONS (MACARONS À LA RHUBARBE)

ZUBEREITUNG: 2,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 14 MIN.

Der Osterhase ist bald da, bei mir hat er schon an der Tür geklingelt!

Ich habe nachgedacht was ich euch für Ostern zaubern kann. In Frankreich backen wir oft Brioches, aber ich habe es wieder mal versucht und es gelingt mir nie. Über dieses Thema könnt ihr bei Paule mal schauen !

Bei mir finden Sie noch eine Variation um die Macarons, und nicht irgendwelche sondern „meine Lieblings Macarons“ : Die Macarons à la Rhubarbe.

Die Süße der Schale, das cremige der Ganache und die Säure des Rhabarbers kombinieren sich perfekt. MMMMmmmm (und wissen Sie was : ich durfte auch alles allein aufessen! NA!)

Die Variation von Macarons mit Obst ist immer verführerisch, ob mit Erdbeere, Himbeere, oder Passionsfrucht…. es schmeckt allen wunderbar.

Die Video Anleitung für die Macarons Schallen finden Sie hier . Ich zeige euch trotzdem die verschiedene Etappen mit Fotos und natürlich die Rhabarber-Ganache.

Ich liebe Rhabarber Macarons und habe dieses Rezept auch, leicht abgewandelt in mein Macarons Backbuch publiziert. Dieses Mal mit Rosa Macarons wie hier:

Zutaten für Ostereier Rhabarber Macarons:

45 gr Mandelpuder + 75 gr Puderzucker (oder direkt unsere Macarons Backmischung) 1 Eiweiß (36 gr), 10 gr Zucker, 1 Messerspitze Zitronengelb Intensiv Lebensmittelfarbe.
Lebensmittelfarbe **als Pulver benutzen und nicht flüssig** (der Teig wird sonst zu flüssig sein)

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

1- Das Mandelpuder und den Puderzucker zusammen noch einmal mixen und dann durch einen Sieb passieren (siehe Video). Das Puder muss sehr fein sein und ohne Krümeln!

Falls Ihr den Macaron Mix haben, nur 1 mal durch ein Sieb geben.

2-Das Eiweiß schlagen, wenn es anfängt schaumig zu sein, die 10 gr Zucker und die gelbe Lebensmittelfarbe eingeben, weiter schlagen bis es schön fest wird…

… so soll es aussehen…

3- Das Puder mit der Baiser-Masse vorsichtig in 2 Mal eingeben und unterrühren, Keine Sorge, am Anfang sieh es sehr kümmerlich aus… also noch weiter rühren….

…. zweites Mal… es wird langsam gut… immer vorsichtig unterrühren aber der Puder soll richtig gemischt sein…

… es ist so weit… wir sagen das der Teig ein „Band“ formen soll und auch bleiben… So könnt Ihr testen, ob euer Teig gut gelungen ist… (nicht zu fest, nicht zu flüssig).

4- Den Teig in einem Spritzbeutel tun und auf dem Backpapier kleine Macarons formen (für Ostern habe ich versucht Ovalen zu machen, üblich sind Kreisen). Jetzt die Macarons 25 Minuten trocknen lassen, sodass **danach einen schönen Rand sich bilden kann**.

5- Anschließend die Macarons für 14 Minuten (ungefähr, aber nicht weniger!) bei 140-145°C Oben-Unten in den Backofen schieben. (Mein Backofen spinnt ein bisschen, ich muss vorsichtig sein… □□)

Zutaten für die Rhabarber Ganache :

50 g Weiße Schokolade , 12 g Schlagsahne, 25 g Rhabarber.

1- Die Schokolade schmelzen und die Sahne erwärmen, und dann zusammen mischen.

2- Den Rhabarber auch kurz kochen, oder 1 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Es muss ein Püree geben. Dann mit der Schokolade rühren.

Danach die Ganache à la rhubarbe in den Kühlschrank stellen für 2 Stunden minimal. Es muss fest werden.

Am Ende die Macarons Schalen mit dieser Ganache verzieren und ebenfalls in den Kühlschrank stellen für 2 Stunden minimal.

So ich habe euch dieses Rezept rechtzeitig gegeben… und sie haben genug Zeit bis nächste Woche um den Osterhasen zu überraschen!

Diese Macarons sind meine Lieblinge, ich hoffe es wird vielleicht Ihre auch…

Ganz Liebe Grüße an alle, viel Spaß beim Macaronner und 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.

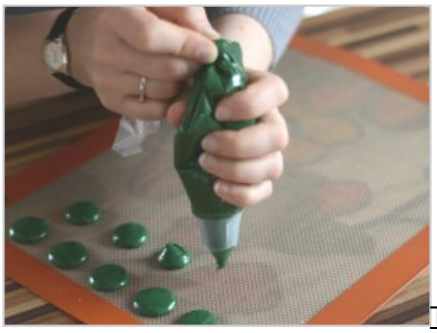


Mandelmehl & Macarons Mix



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