Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MACARONS POUR HALLOWEEN : SAFRAN-VANILLE, CARAMBARS ET CHOCOLAT CROQUANT (MACARONS FÜR HALLOWEEN : SAFRAN-VANILLE, CARAMBARS UND SCHOKOLADE MIT KROKANT)

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN - BACKZEIT: 22 MIN

Für Halloween kochen und backen alle Bloggers zum Thema Kürbis. Ich habe nur die Farbe behaltet, aber als französisch kochende Bloggerin bin ich den Macarons treu geblieben. Ich hatte mich diese knall-orange Lebensmittelfarbe besorgt und wollte sie schon seit einigen Zeit benutzten und freue mich endlich, dass es so weit ist.

Das Macarons Rezept bleibt immer MEINS und das Video steht wie immer hier. Für den Geschmack habe ich mich inspirieren lassen von eine Kombination, die in Deutschland Erfolg hat: Bitterschokolade und Chili. Um ehrlich zu sein, es gefällt mir gar nicht.

Daher habe ich als Spaß gedacht, warum nicht Vanille und Safran zusammen. Und heute habe ich mutig ausprobiert. Und wisst ihr was? es war SOOOooooo lecker. Die Vanille kommt richtig zu Geltung mit der Safran Note. Es ist leicht pikant am Anfang aber dann, wenn die Ganache auf die Zunge zergeht entfaltet die Vanille ihr ganzes Aroma.

Dazu habe ich noch die Carambars benutzt um eine Ganache vorzubereiten. Für andere Macarons habe ich eine Ganache aus Bitterschokolade gemacht und dazu Haselnuss-Stückchen für den Krokant.

Hier noch andere Geschmacksrichtungen: mit Karamell, mit Obst, oder ein bisschen Chic mit Creme.

Zutaten:

für die Safran**-Vanille Macarons:**

1 Eiweiß, 75 g Puderzucker, 45 g Mandelpuder, 10 gr Zucker, 1 kleine Dose Safran, 1 TL Lebensmittelfarbe Orange.

60 gr Weiße Schokolade, 25 gr Sahne, 1/4TL Vanilleextrakt.

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

1- Den Macarons-Teig vorbereiten (wie hier) und mit der Lebensmittelfarbe verfärben. (nicht sparen, sonst werden die Macarons zu Pastell.)

2- Dann auf die Macarons ein bisschen Safranpuder bestreuen und für 10 Minuten bei 140°C backen. (12 bis 13 Minuten bei größere Macarons)

und um zu beweisen, dass es klappt, hier ein kleines Foto : Ja sie kleben nicht und lösen sich super. (jeder muss seinen Backofen kennen lernen.)

3- Für die Vanille Ganache : einfach die weiße Schokolade schmelzen, die Sahne erhitzen mit 1/2 Vanilleschote und dann alles zusammen rühren.

1 Stunde abkühlen lassen und damit die Macarons füllen.

Die Macarons aux Carambars et au chocolat croquant:

Zutaten :

1 Eiweiß, 75 gr Puderzucker, 42gr Mandelpuder, 10 gr Zucker, 1 TL Lebensmittelfarbe Schwarz,

60 gr Bitter Schokolade, 30 gr Sahne, 20 gr Haselnüsse gehackt,

2 Carambars und 40 gr weiße Schokolade.

1- Wie vorher die Macarons Schalen mit schwarzer Lebensmittelfarbe vorbereiten und dann backen.

Die Ganache aux Carambars :

Die Carambars schmelzen und dazu die weiße Schokolade geben und gut rühren bis es cremig wird. (es kommt auf die Schokolade an, bzw. ihr Fettgehalt)

Bitter Schokolade Ganache : Die Schokolade schmelzen. Dann die warme Sahne einrühren und die Haselnuss Stückchen eingeben.

Ich hoffe sehr, dass jeder sein Glück finden wird. Und ich wünsche noch allen ein schönes Fest und naschen Sie nicht zu viel Süßigkeiten.

Bon week-end et profitez-en bien.

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

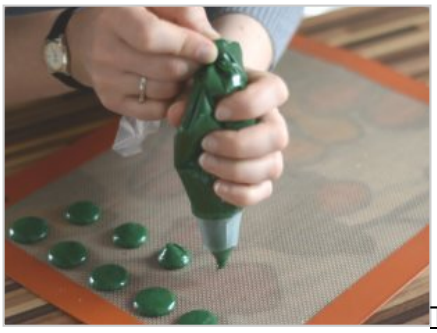
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


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