Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MACARONS POUR NOEL AUX ÉPICES – PAMPLEMOUSSE, ET CRÈME DE CALISSON (MACARONS FÜR WEIHNACHTEN MIT WEIHNACHTSGEWÜRZE – GRAPEFRUITCURD UND CALISSON-CREME)

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · BACKZEIT: 15 MIN.

Endlich ist so weit, die Adventszeit fängt an. Überall werden die Weihnachtsmärkte geöffnet und es riecht schön nach Glühwein und Zimt. Wie viele von Euch liebe ich diese Zeit so sehr… Es klingt wie Familie, Gemütlichkeit, und Lebkuchen.

Ich sollte zugestehen, dass Deutschland weit vor Frankreich ist was Weihnachtstradition angeht. Schon mit dem Wetter seid ihr voraus ! □□

Bei uns gibt es auch kleine Spezialitäten aber weniger vielfältig als hier. Ich habe mich also vorgenommen für die Adventszeit, die Traditionelle Rezepte zu backen und damit einen New-Touch einzubringen.

Ich fange also so früh wie die Weihnachtsmärkte an, um euch einen Vorgeschmack zu geben, mit den bekannten Macarons nach Meinem Rezept. Ich habe die Schalen mit Lebkuchen-Gewürz aromatisiert und mit einem Grapefruit-curd gefüllt (ein bisschen Geduld, das Rezept kommt bald). Die anderen sind mit Orangenblüten Aroma und mit einer Calisson-Creme gefüllt, das Rezept kommt natürlich auch bald. Also dran bleiben, alle Paar Tage kommt ein „Recette de L'Avent".

Zutaten :

die Rosa Macarons : 45 gr Mandelpuder , 75 gr Puderzucker, 1 Eiweiß (36 gr), 10 gr Zucker. Lebensmittelfarbe als Paste oder Puder benutzen und nicht flüssig (der Teig wird sonst zu flüssig sein) + 2 TL Lebkuchengewürz.

Die grüne Macarons : 45 gr Mandelpuder , 75 gr Puderzucker, 1 Eiweiß (36 gr), 10 gr Zucker. Lebensmittelfarbe als Paste oder Puder benutzen und nicht flüssig (der Teig wird sonst zu flüssig sein) + 1/2 TL Orangenblüten Aroma.

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

Sie können die Videoanleitung anschauen.

1- Die Mandeln und den Puderzucker **sehr sehr fein mixen** und durch einen Sieb passieren.

dazu kommt die Lebkuchengewürze.

2- Das Eiweiß mit dem Zucker und der Farbe **zusammen sehr steif schlagen.**

es sollte ein Spitze formen :

3- Jetzt das Mandeln-Zuckerpuder **in 3 Mal unterrühren**.

Achtung : wenn das Eiweiß nicht steif genug geschlagen wurde, wird der Teig zu flüssig und die Macarons werden nicht aufgehen !

4- Mit einem Spritzbeutel kleine Macarons formen. Wenn Sie es zum ersten Mal backen am besten formen Sie „**KLEINE“ macarons, ungefähr 3 bis 4 cm breit** und nicht 7 oder 8 cm .

Für die Deko habe ich ein bisschen Golbfarbige LebensmittelFarbe-Puder darauf bestreut.

Dann **ungefähr 25 Minuten trocknen lassen..**..

5–Und anschliessend in **den Backofen für 12- 15 bei 140°C Umluft schieben.**

So sieht es nach 8 Minuten im Backofen aus, und **ich habe nicht 2 Backbleche benutzt**, sondern **einfach ein Gitter, und eine Backunterlage aus Silikon**. Man sieht gut, dass die Macarons hochgegangen sind, und sich einen kleinen „Fuß“ gebildet hat. Also es geht doch !!!!!!!!!!!!

Wenn die Backzeit vorbei ist, **das** Backpapier **oder Unterlage auf eine kalten Oberfläche legen**, und 15 Minuten abkühlen lassen. Dann sollten sich die Macarons von selbst lösen.

Jetzt das Gleiche mit den grünen Macarons , natürlich ohne Lebkuchen Geschmack aber mit Orangenblüten Aroma.

Die rosa Macarons mit Grapefruit-Curd füllen und die grünen Macarons mit Calisson-Creme.

Ich freue mich schon so sehr auf Weihnachten. Ich hoffe diese Macarons de Noel gefallen euch, und es hat euch die Lust gegeben sie nachzubacken.

Schöne Adventszeit

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.



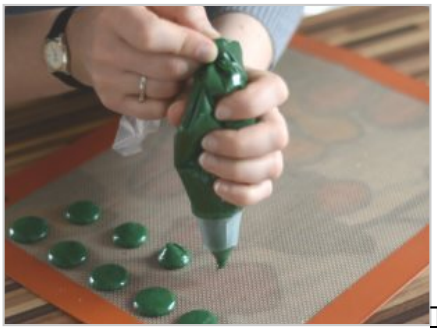
Mandelmehl & Macarons Mix



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