Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MIGNARDISES DE MACARONS, OU COMMENT UTILISER LES MACARONS (MIGNARDISES AUS MACARONS, ODER WAS MAN AUS MISSLUNGENEN MACARONS MACHEN KANN !)

ZUBEREITUNG: 25 MIN. - BACKZEIT: 10 MIN.

Viele von euch backen zur Adventszeit Macarons (klassisch oder ausgefallen) ! Manchmal kann es auch daneben gehen □□ . Um euch einen kleinen Trost zu bringen habe ich ein Rezept überlegt, das kaputte Macarons benötigt.

Was kann man tun wenn die Macarons misslungen sind? Wenn sie zu trocknen sind, ein Riss bekommen haben oder nicht hochgegangen sind….

Man kann damit eine Verrine vorbereiten und sie als Basis benutzten. Oder vielleicht als Zutaten ein anderes Rezept verwenden.

Ich habe also bei Mirliton ein Rezept gesehen, das ebenfalls als Zutaten andere Biskuits benötigt. (In diesem Fall Biscuits roses de Reims). Das Rezept war also meine Inspiration. Ich habe es ein bisschen variiert indem ich **Macarons Schalen (einfach gemixt !)** genommen habe, und die Mengen angepasst habe.

Also für alle die die Macarons misslungen sind, keine Panik, die Arbeit war nicht umsonst. Und diese kleine Häppchen sind auch zum Kaffee einfach köstlich.

Dazu sollte ich zugestehen, dass die Fotos von diesem Rezept aus Versehen gelöscht wurden. Da dieses Rezept sooo praktisch ist, habe ich mich trotzdem entschieden es zu veröffentlichen.

Zutaten :

100gr Macarons Schale, 2 Eiweiße, 40 gr Mehl, 60 gr Mandelpuder**, 90 gr Puderzucker, 1 Priese Salz, 1 EL Milch,**

+ 1 TL Orangenblütenwasser **oder**

+ 1 TL Lebkuchengewürze.

dazu 1 bisschen Lebensmittelfarbe **ihrer Wahl, 100 gr Puderzucker um die Kugeln einzuwickeln.**

1- die Macarons-Schalen mixen und mit dem Mehl, 60gr Puderzucker,und dem Mandelpuder mischen.

2- die Eiweiße mit 30gr Puderzucker und der Lebensmittelfarbe als Meringue (Baiser) schlagen.

3- Vorsichtig das Macaronpuder , die Milch und die Meringuemasse unterrühren. Den Teig in 2 teilen

und die Aromen hinein geben (Orangenblüten oder Lebkuchen)

4- kleine Kugeln formen mit 2 Teelöffeln und in Puderzucker rollen. Dann auf einen Backblech legen und für 10 Minuten bei 150°C in den Backofen schieben.

Sehen die nicht hübsch aus !

Dann seien Sie doch nicht traurig oder genervt wenn Ihre Macarons misslungen sind, es gibt einen Ausweg.

Diese Kleinigkeiten sind perfekt zum Kaffee und man kann sie gut in einer Dose aufbewahren.

Aber es ist kein Grund aufzugeben !

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

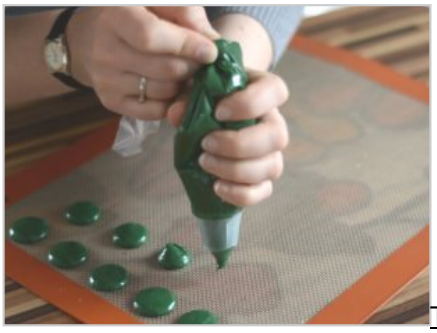
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


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