Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



HIMBEER MACARONS

ZUBEREITUNG: 22 STUNDEN · KOCHZEIT: 45 MIN. · BACKZEIT: 15 MIN.

In meinem Garten gab noch die letzten Himbeeren… so ganz klein aber sooo aromatisch! Wir haben viele davon genascht und mit den letzten Rosen gesammelt. Es ist mir auch aufgefallen, dass ich noch nie das Rezept für Himbeer-Macarons gepostet habe.

Seit meinen ersten Macarons hat sich meine Methode ein bisschen geändert und mittlerweile mag ich sie komplett **ohne Sahne** zuzubereiten und mit viiiiiiiel Himbeermark genießen.

Wenn man **Himbeermacarons** zubereitet muss man sich für eine Füllung entscheiden. Buttercreme finde ich generell für Macarons zu fettig. Stattdessen bereite ich lieber meine Himbeer-Macarons mit einer **Himbeer-Ganache ganz ohne Sahne.** Und übrigens, unser Macaronier in Frankreich, der uns mit Macarons beliefert, hat sich für eine Obstcreme entschieden. Es ist dann ein bisschen wie eine feste Marmelade.

Wie oft ist es alles eine Frage des Geschmacks. Für die fruchtige Variante würde ich euch empfehlen, eine Himbeermarmelade mit so wenig Zucker wie möglich zu zaubern. Da die Macarons Schalen schon süß genug sind, braucht man nicht unbedingt noch Zucker in der Füllung.

Bei mir ist auch der Himbeergeschmack sehr wichtig und deswegen wird das Himbeerpüree „konzentriert“. Die Idee ist es, die Himbeeren als Püree zu bekommen, dann zu kochen, sodass man so viel Wasser wie möglich von dem Obstpüree wegnimmt. So bekommt man ein sehr festes Kompott, das dann einen einzigartigen Himbeergeschmack an unseren Macarons gibt. Man braucht nur viel Geduld, weil die Himbeerganache Zeit braucht um fest zu werden. Am besten am Abend zuvor zubereiten und eine Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Ein bisschen Planung ist also gefragt…. am besten bereiten wir die Macarons und die Ganache am Abend, lassen die Ganache über Nacht fest werden im Kühlschrank und die Macarons trocknen. Früh die feste Ganache in den Spritzbeutel geben (ohne sie zu schlagen) und damit die Macarons Schalen verzieren.

Mit all diesen Informationen könnt ihr Euch an die Zubereitung machen und uns in den **Kommentaren** mitteilen, wie Euch das Rezept geschmeckt hat. Ihr könnt auch gern ein **Foto** von Eurem **Kunstwerk** posten und **mit uns teilen**, wie oder in welcher Form ihr es genossen habt! Das wird sicher viele Leser **inspirieren**.

Zutaten für 20-22 Himbeer-Macarons:

Macarons Schalen (mein Rezept) : 36 g Eiweiß, 10 g Zucker, 45 g extra fein gemahlene Mandeln ±75 g Puderzucker (oder direkt unsere Macarons Mix), 1 Messerspitze himbeerrote Lebensmittelfarbe.

Hilfreiche Tipps findet Ihre übrigens hier ! □□

Himbeer-Ganache : 100 g weiße Schokolade (Ivoire für mich) und 50 g Himbeerpüree oder Coulis. (dafür habe ich ungefähr 75 g Himbeercreme genommen und gaanz lange gekocht bis es

dickflüssig wurde)

Utensilien: Spritzbeutel, Lochtülle 7mm, Petit-four Tülle klein, Teigschaber, Sieb, Macarons Backmatte, Backblech, Schneebesen klein.

1- Das Puderzucker mit den gemahlenen Mandeln zusammentun und 2 EL für 2 EL in einen Mixer geben, fein mixen und dann durch ein Sieb passieren. Man sollte ein ganz feines Pulver bekommen.

2- Das Eiweiß schlagen… wenn es anfängt Bläschen zu machen, den Zucker eingeben und wenn es anfängt weiß zu werden, die Lebensmittelfarbe geben. Jetzt das Baiser sehr sehr fest schlagen.

3- Das Puderzucker-Mandel-Pulver in 2 Mal mit dem Baiser einarbeiten.

Vorsichtig mit einem Teigschaber die Masse unterheben (siehe Fotos ….)

und wenn man kein Pulver mehr sieht , kommt die zweite Ladung Pulver.

… und es wird weiter vorsichtig gerührt.…

Der fertige Teig sollte so aussehen :

Man kann deutlich erkennen, dass er viel dunkler ist, als den Baisermasse vom Anfang.

4- Den Teig in einen mit Lochtülle (7 bis 8,5 mm) bestückten Spritzbeutel eingeben …. und die Macarons (2,5 -3 cm Durchmesser) auf eine mit Backmatte belegte Backblech,spritzen.

Jetzt die Macarons 20 bis 30 Minuten trocknen lassen… und dann backen.

Da ist es bei jedem Backofen unterschiedlich … bei mir waren es 15 Minuten bei 145°C Oben/unten. (gebackenen Ergebnis in der Story auf Instagram zu sehen)

Himbeer-Ganache:

75 g Himbeer-Coulis (oder Püree) zum Kochen bringen, um eine festere Creme zu bekommen. Nach bedarf, kann man es durch ein Sieb passieren.

100 g weiße Schokolade mit 50 g der dickflüssigen Himbeercreme schmelzen und cremig rühren.

Dann die Himbeer-Ganache in eine Schale geben und für eine Nacht in den Kühlschrank stellen.

Wenn die Ganache fest ist kann man sie in einen Spritzbeutel geben und damit unsere Macarons verzieren. Dann müssen sie noch „ziehen“, optimalerweise 1 Stunde im Kühlschrank.

Sehen die nicht schön aus? Wirklich zum Reinbeißen, oder ?

Himbeer-Macarons ist eine meiner Lieblingssorten! Was ist eure eigentlich Lieblingssorte?

BISOUS

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.



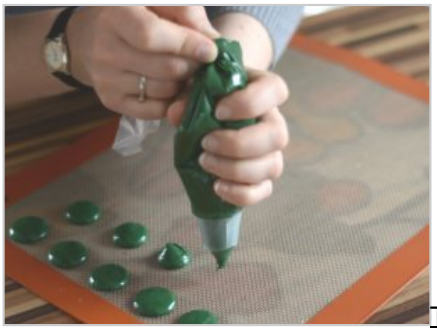
Mandelmehl & Macarons Mix



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