Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MACARONS TONKA-ANANAS

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN · BACKZEIT: 15 MIN.

Bonjour ! Ah ihr sagen euch bestimmt, endlich wieder Macarons ! et bien oui.

Ich hatte sie seit länger Zeit nicht mehr gebacken, und brauchte wieder eine kleine Übungsrunde vor Ostern und dem Geburtstag meines Kleines. Ich habe versucht, sie als Herzen zu formen. Ich fand die Idee schön, ABER nicht sehr einfach. Beim Formen waren sie super, aber nach der Ruhezeit haben sie sich etwas verformt. Am Ende sind die kleinsten von ihnen, die die schönsten Herzen geworden sind. Also wichtig ist bestimmt die Herzen Spitzen sehr fein und präzis zu formen. Falls ihr damit mehr Erfahrung habt, könnt ihr es uns gern mitteilen. Auch mit anderen Formen wäre es sehr lustig !

Dieses Mal waren die Schalen mit 1/2 Tonkabohne (dann heraus nehmen : in den Zucker ziehen lassen oder etwas Tonka Bohnen in der Mandelmischung reiben) vorbereitet und die Füllung bestand aus einer Vanille Ganache und frische Ananas Stückchen. Diese frische Note war super, und die Macarons waren so nicht mehr so süß wie sonst. Es hat mir Lust gegeben, Macarons mal mit anderem frischem Obst zu füllen.

Falls ihr noch andere Fragen über Macarons habt, hier die zwei F.A.Q. Artikel, über die Füllung und über die Technik und hier das Video dazu.

Ich wollte noch eine Präzision geben: mit Mandelmehl meine ich immer normale **blanchierte gemahlene Mandel.** Danke

Ich wünsche euch ein schöne Woche und leckere Ostern Vorbereitung.

À bientôt und bon macaronage.

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.



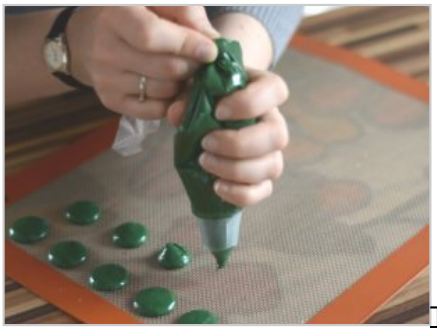
Mandelmehl & Macarons Mix



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