Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MACARON BLUME ZUM FRÜHLINGSANFANG

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 25 MIN.

Der Frühling war bei uns diese Woche schon da. Jetzt ist er wieder ein bisschen schüchtern aber er wird bestimmt noch einmal vorbeischauen. Die ersten Erdbeeren haben wir auch schon gegessen. Ich weiß, dass sie keine „gute Deutsche Erdbeeren“ sind, aber sie waren trotzdem lecker! Ich freue mich trotzdem auf unsere örtliche Produktion (aus dem Erdbeerfeld neben an!) Bis dahin müssen wir uns mit spanischen Erdbeeren trösten, die man jetzt schon im Laden finden kann □□

Es fällt also nicht vom Himmel, wenn ich euch mein erstes Erdbeerkuchen-Rezept für dieses Jahr vorstelle. Ich weiß nicht warum aber ich finde immer, dass Erdbeeren und Macaron-Kuchen sehr gut zusammen passen. Allgemein sind Erdbeere Macarons nicht so mein Geschmack, weil sie sehr oft zu süß sind. Aber man kann sehr gut den Macaron Kuchen mit ganzen Erdbeere zubereiten wie hier oder wie heute mit Extra Erdbeercreme.

Für meinen Sohn musste ich wieder ganz viele kleine Kekse backen. Dafür brauche immer nur die Eigelbe. Und leider leider leider habe ich immer soo viele Eiweiße übrig, dass ich gezwungen bin Macarons damit zu backen.

Zurzeit mag ich gern das Tant pour Tant Rezept, weil ich eine größere Menge an Macarons oder große Macarons damit zubereiten kann. Es ist mein Favorit für Macaron Kuchen, da die Masse und danach die große (oder riesen) Schalen viel fester sind. Wichtig ist, dass man einen Zuckerthermometer (oder Brat- Thermometer) hat.

Um meine Macarons Schalen genau gleich zu haben drücke ich immer einem Muster aus und platziere es unter meinem Backpapier (**Ja,** Backpapier **ist besser bei großen Macarons als Silikonmatte**).

So könnt Ihr einfach ein Ausmal-Muster nehmen, es nach euren Wünschen vergrößern und dann ausdrucken. So habe ich auch mal meine kleine Weihnachtstiefel gemacht.

Heute wieder ein bisschen Erklärung, wie man eine „Tant pour Tant“ Macaron-Masse bearbeitet, es kann nicht schaden, die Basis wieder zu erfrischen.

Die Füllung war **eine Ganache montée mit Erdbeeren**. Und, weil es uns nicht genug nach Erdbeeren geschmeckt hatte, gab es noch ein Erdbeer-Püree in der Mitte.

Diesen Kuchen habe ich vor dem Servieren noch kurz (1 Stunde) in den Tiefkühlschrank gegeben, sodass er sich besser schneiden lässt. □□ (man kann ihn auch länger darin lassen).

Zutaten für einen Macaron-Kuchen in Blumenform (16-18cm Durchmesser):

1 „Tant pour Tant“ Mischung (100 g gemahlene Mandeln + 100 g Puderzucker) , 100 g Zucker, 36g + 40 g Eiweiß, 25 g Wasser, Lebensmittelfarbe nach Lust (für mich heute Rosa und Gelb)

150 g weiße Schokolade (Ivoire für mich) , 75 g + 125 g Erdbeerpüree, 2 EL Gelierzucker 1:3 , 75 ml Sahne,

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

1- Ich habe Erdbeeren erstmal püriert, um ein schönes Püree zu bekommen. 75 g Erdbeerencoulis habe ich mit der Schokolade geschmolzen und anschließend in den Kühlschrank gestellt bis es fest wurde. Wenn es nicht fest genug ist, gehen sie in dem Tiefkühlfach für 20 Minuten.

Den Rest des Erdbeerpürees habe ich kurz ausgekocht und mit dem Gelierzucker gemischt, um eine leichte festere Masse zu bekommen. (ohne Gelatine zu nehmen)

2- Die Macarons Schalen:

Die „Tant pour Tant“ Mischung durch ein Sieb passieren. Oder die gemahlenen Mandeln mit dem Puderzucker mischen, mixen und durch ein Sieb geben.

Dann das Baiser zubereiten:

- **35 g Eiweiß in eine Schüssel geben und daneben den elektrischen Schneebesen parat stellen.**
- **In einem „kleinen“ Kochtopf die 100 g Zucker mit 25 g Wasser kochen.**
- **Mit dem Zuckerthermometer messen: wenn der Zucker 110°C erreicht, anfangen das Eiweiß als Schnee zu schlagen. Dabei kocht noch der Zucker aber weiter …**
- **Wenn der Zucker 117°C erreicht hat, kommt er fließend heiß in das „noch-weiter-beim-schlagen“ Eiweiß. Und man schlägt das Ganze noch 4 bis 5 Minuten lang (bis die Masse sehr sehr fest wird.**

2- Die 40g Eiweiß in eine Schüssel geben und 3 EL von der „Tant pour Tant“ Mischung geben…. mit einem Teigschaber mischen um eine „Creme“ zu bekommen.

Nach und nach gibt man ein bisschen (1-2 EL) Baiser zu dieser Creme und 1-2 EL von den Tant pour Tant Mischung …. und man rührt immer vorsichtig um, dann mehr Tant pour Tant Pulver

… umrühren …. so weiter bis die Mischung leer ist und das Baiser komplett aufgebraucht ist.

Den Teig in 1/3, 2/3 teilen und in die kleine Schüssel gelbe Farbe geben und in die große die Farbe rosa. Vorsichtig umrühren bis sich alles verteilt.

Unter dem Backpapier das Blatt mit dem Muster eurer Wahl platzieren und die Creme spritzen:

Es gab noch Macaron Teig und mit dem Rest habe ich noch kleine Macaronsschale (3-4 cm) gespritzt.

Das Backblech anklopfen, 30 Minuten trocknen und dann für die großen Schalen **20 Minuten bei 145-150°C backen, und 15 Minuten für die kleine.**

Achtung: Nach dem Backen warten, dass die Schalen „komplett“ abgekühlt sind, bevor man versucht, sie von dem Backpapier zu entfernen!

3- Die Ganache aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Sahne fest schlagen.
Die Ganache in den Kuchen spritzen, Erdbeer-Creme in der Mitte verteilen, kleine Macarons auf die Seiten kleben, und Deckel darauf …

Jetzt nur noch in den Tiefkühlschrank stellen für 1 Stunde platzieren et voilà,

Wieder nur eine kleine Idee für euch, um den Frühling richtig willkommen zu heißen.

BISOUS

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

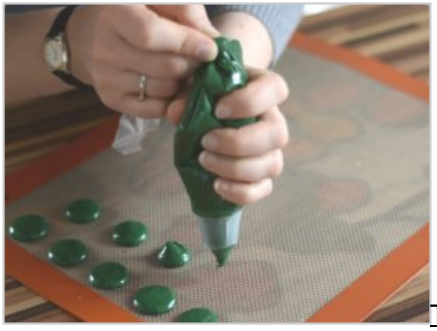
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


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