Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ERBSEN MACARONS (MACARONS AUX PETITS POIS)

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN · BACKZEIT: 15 MIN.

So schön grün und so überraschend Lecker! Die kleinen Erbsen-Macarons!

Seit schon ein Paar Jahren hatte der Konditor Mr. Michalak kleine Religieuses mit Tomaten und Erbsen und sogar Macarons mit dem Geschmack gemacht. Ich fand es sehr komisch aber wenn man es probiert, schmeckt man das Gemüse (oder Obst) raus mit einem leichten süßen Geschmack von der weißen Schokolade.

Es ist sehr gewagt aber sehr originell. Ich finde, dass bei Erbsen die Kombination mit weißer Schokolade sehr einfach ist, da die kleinen frischen Erbsen selber sehr süß sind. Nicht wunderlich, schmecken die kleinen Köstlichkeiten nur leicht nach Erbsen, aber so passt es am besten.

Ich bin ein bisschen überrascht, dass leider keine(r) der Teilnehmer(innen) die Erbsen Macarons geraten hat, aber ich (besser gesagt mein Sohn) werde aus den am nächsten stehenden Antworten 3 Gewinner(innen) heraussuchen: Da man dieses Rezept genauso gut mit grünem Spargel zubereiten kann, wurde die Gewinner aus den „Spargel-Antworten“ herausgesucht.

Und Nein, Rhabarber Macarons waren nicht soo orignal, da ich sie bereit seit fast 9 Jahre gepostet hatten: hier □□

Jeder Gewinner bekommt also eine schöne Schachtel Macarons: (jeder Gewinner bekommt eine persönliche Email oder Nachricht mit Details).

Und die Gewinner sind:

fanilovesfood aus Instagram

Oktavia auf dem Blog

Karolin Brandt auf den Blog

Ich bedanke mich sehr herzlich bei allen, die mitgemacht haben, mit hat es sehr viel Spaß gemacht, die Antworten zu lesen. .Und jetzt gibt es noch selbstverständlich das Rezept:

Zutaten für 30-35 Erbsen-Macarons:

150g tiefgekühlte oder frische Erbsen (bitte eine Sorte, die natürlich süß ist nehmen) , 150 g weiße Schokolade (Opalys für mich), 40 g frische Sahne.

Für die Schale habe ich wieder das Tant pour Tant Rezept genommen, da die feuchte Füllung es besser verträgt.

Also 100 g Puderzucker, 100 g fein gemahlene Mandeln, 100 g Zucker, 25 g Wasser, 36 +40 g Eiweiß , 1 kleine Messerspitze grüne Lebensmittelfarbe.

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

1- Die Ganache (am besten am Abend zuvor oder am Vormittag zubereiten) :

Die Erbsen kurz blanchieren oder auftauen, mixen und durch ein Sieb passieren um ein glattes Püree zu bekommen.

Die Schokolade und Sahne zusammen schmelzen, umrühren… und dann das Erbsenpüree dazu geben. Umrühren und für Minimum 2 Stunden im Kühlschrank lagern.

Tipp: Falls die Ganache nicht fest wird, kann das an das Wasser im Erbsenpüree legen. Dagegen kann man 1 EL Sofortlösbare Gelatine dazugeben.

2- Die Macarons Schalen :

Wie immer hier erklärt , man muss eine Baisermasse zubereiten, und sie dann mit dem noch rohen Eiweiß und der Tant pour Tant Mischung verrühren.

Die Konsistenz des Teigs ist am Anfang sehr komisch: ein bisschen wie Püree :

dann gibt man ein bisschen von der gefärbten Baisermasse dazu… dann wird die Masse etwas flüssiger … und dann gibt man nach und nach die restliche Tant pour Tant Mischung und das Baiser rein… dann wird die Masse etwas flüssiger … und dann gibt man nach und nach die restliche Tant pour Tant Mischung und das Baiser rein … .. noch ein bisschen Baiser ….

und der fertigen Teig sieht dann so aus:

Tipp: das Tant pour Tant Rezept hat einen festeren Teig und man braucht eine etwas größere Tülle um die Macarons Schalen zu spritzen: ich habe eine 8mm Lochtülle dafür genommen.

Jetzt die Macarons Schalen spritzen , 30 Minuten Minimum trocknen lassen und dann 15 Minuten bei 145°C Oben/unten backen.

Et voilà, die Macarons Schalen mit der Erbsen Ganache füllen und das Frühlings Rezept ist fertig.

Wenn Ihr Lust habt, ist es wirklich einen Versuch Wert aber bitte mit guten Erbsen und nicht denen aus der Dose ! □□

Gros Bisous et bon week-end

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.



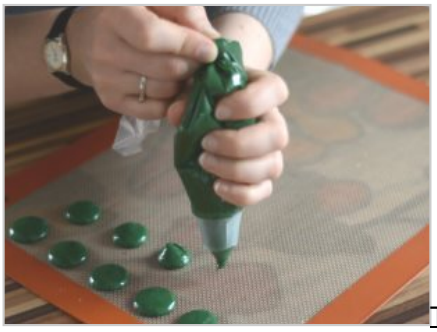
Mandelmehl & Macarons Mix



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