Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ERDBEER MACARONS MIT MINZE

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 15 MIN.

Ich weiß, dass ich vor kurzem einen Macaron Kuchen mit Erdbeeren gepostet habe. Und hier komme ich wieder mit einem Erdbeer Macarons Rezept! Ja, also dazu ein kleines Wort von mir. Erdbeere Macarons sind eigentlich nicht soooooo mein Fall. Ich finde, dass der Geschmack von Erdbeeren irgendwie immer verloren geht in der Ganache. Am Ende schmeckt es einfach nur süß. Um es zu beeinflussen, kann man ja natürliche Aromen dazu geben, aber so ganz toll ist es nie wirklich.

Es sei denn, man bereitet eine Füllung nur mit Erdbeeren vor!

Ich hatte schon mal euch eine „Obstfüllung" mit Pfirsichen gezeigt. Heute sind mal die Erdbeeren dran. Man bereitet eine Art ganz dickes Püree, das man mit Gelierzucker 1:3 verfestigt. Wenn die Masse zu viel Wasser enthält, kann man immer noch ein bisschen Gelatine oder Agar-agar eingeben. Bei mir hat es einfach mit Gelierzucker geklappt.

Man bekommt dann ein dicke und feste Konfitüre, die quasi kein Wasser mehr abgibt. Und somit kann man problemlos seine Macarons verzieren. So gefüllt, kann man die Macarons auch sehr gut einfrieren und nach Wunsch naschen! □□

Ich habe meine Konfitüre „pur" zubereitet und dann kleine Baby Minzblätter in die Creme gegeben. Nächsten Mal, wenn ich Erdbeer Macarons backen werde, werde ich stattdessen schwarzen Pfeffer nehmen. Schmeckt auch fantastisch!

Zu dem Rezept: Ich habe das Tant pour Tant Rezept genommen, weil es viel besser „weiche" Füllung verträgt. Man kann die Erdbeer Macarons auch mit meinem einfachen Rezept zubereiten, aber da würde ich die Macarons nicht einfrieren. Die sollten aber auch 2 Tage halten, ohne komplett weich zu werden.

Jetzt geht es aber nicht direkt zu Rezept, ich habe nämlich für euch ein kleines Gewinnspiel

In den letzten Wochen haben wir viel geändert und sogar den Blog und den Online-Shop. Für den Versand unserer Macarons arbeiten wir ab nächster Woche mit **UPS Express** und ich freue mich endlich die Macarons garantiert **zum Wunschliefertermin** liefern zu können (und das ohne Aufpreis!). Alles ist also perfekt, um Ostern zu feiern. Die Macarons sind am Donnerstag bei Ihnen und bleiben bis Ostermontag frisch, ist das nicht eine tolle Nachricht?… Alle andere Produkte könnt ihr übrigens auch per **Express** bestellen, das kostet nur 2€ mehr (gilt leider nur für Deutschland).

Und was noch besser ist, ich habe endlich schöne Geschenkpackungen für unseren Macarons gefunden: total süß, mit Macarons, Eiffelturm und kleinen Pariser Motiven! So sind die Macarons bereit zum Verschenken □□

Hier kommt also meine Frage an Euch:
Wer kann mein nächstes Macarons Rezept erraten?
Also welchen verrückten Geschmack werden meine nächsten Macarons haben?

Tipp: Nein… es wird nicht Erdbeer Macaron mit Pfeffer sein! □□

Aus den richtigen Treffern werden 3 herausgesucht und sie werden diese schöne Macarons Schachtel frisch **zum Wunschtermin bekommen!** □□

Wer darf daran teilnehmen? Jeder, der eine deutsche Lieferadresse hat.

Teilnahmeschluss ist Samstag, der 13. April 2019.

Und jetzt endlich zu meinem Rezept….

Zutaten für 40 Erdbeer Macarons mit Minze:

100 g Puderzucker + 100 gemahlene Mandeln (oder 1x Tant pour Tant Mischung) , 2 Eier Größe L (36g + 40g Eiweiß), 100 g Zucker, 25 g Wasser und 1 Messerspitze Lebensmittelfarbe Tomatenrot für mich dieses Mal.

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

150 g Erdbeeren, 50 g Gelierzucker 1:3, und ein bisschen Pektin oder Agar-agar (falls die Erdbeeren zu viel Wasser abgeben).

1- Die Erdbeeren klein schneiden und als Kompott kochen, dann den Zucker hereingeben und 3 Minuten kochen. Dann die Creme in einen tiefen Teller gießen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

2- Die Macarons:

Also hier werde ich auf den Schritten von diesem Rezept zugreifen, weil die immer gleich sind:

- die 100g Zucker mit 25g Wasser bis zu 117°C kochen. Wenn der Zucker die 110 °C erreicht, fängt man an, die 40 g Eiweiß steif zu schlagen. Und dann, wenn der Zucker endlich 117°C erreicht, kommt der heiße Zuckersirup auf das steife Eiweiß rein, und immer weiter schlagen. Lebensmittelfarbe eingeben und schlagen bis die Schüssel sich lauwarm anfühlt.
- Die Mischung Tant pour tant durch ein Sieb geben und 3 EL davon mit den 36 g Eiweiß rühren. Es sollte eine Art Creme entstehen. Dann nach und nach etwas roter Baiser Masse und Pulver geben und vorsichtig rühren, bis alles aufgebraucht ist.
- Den Macaron Teig in einem mit einer 8mm Lochtülle bestückten Spritzbeutel geben und 3 cm Macarons Schalen spritzen. Nicht größer weil der Teig sich dehnt.

… Ich spritze meine Macarons Schalen lieber auf Backpapier, und klopfe dann mein Backblech von unten leicht an. So verteilt sich der Teig in den Macarons Schale gleichmäßiger aus und die kleine Spitze in der Mitte senken sich direkt.

Die Macarons Schalen 20 bis 30 Minuten trocknen lassen und dann bei 145-150 °C Oben/unten 14 Minuten lang backen. Danach die Macarons Schalen komplett abkühlen lassen, bevor man sie von dem Backpapier befreit.

Die Macarons Schalen mit der Erdbeer Creme verzieren und genießen!

Et Voilà !

Ich freue mich über eure Ideen für das kleine Spiel und wünsche euch allen ein wunderschönes Wochenende

Gros Bisous

Du möchtest gleich mit dem Macarons Backen anfangen und

Dir fehlt einiges? Dann bist Du bei mir richtig!

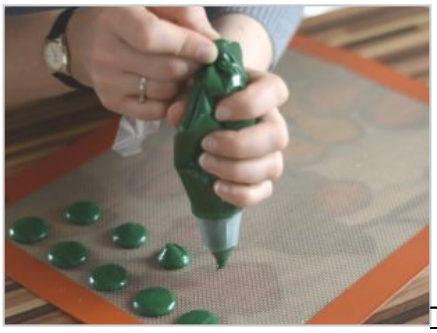
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


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