Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MACARONS BECHER MIT JOGHURT UND ERDBEEREN

ZUBEREITUNG: 5 MIN.

Zu Hause für den Gôuter (Vesper) gibt es bei uns oft Kuchen, Obst aber auch Joghurt. Die machen wir selber seit einiger Zeit und es werden damit immer gern Verrines (Gläschen) mit Schokostreuseln, Obst oder noch Keks-Bruchstücke zubereitet.

Heute wollte ich euch mal unsere neue Idee vorstellen: **Die Weiterverwendung von eingedrückten Macarons.**
Macarons sind lecker, egal in welcher Form. Auch die eingedrückten und beschädigten Macarons kann man ohne Probleme essen. Sie sind aber leider nicht mehr Fotoshooting tauglich. Das glaubte ich auch…. aber sie sind meistens nur auf einer Seite kaputt und man kann sie somit einfach umdrehen oder… man bereitet etwas mit den Macarons vor wie z.B. Macarons Verrines mit Erdbeeren.

Inspiriert vom englischen „Eton Mess“ haben wir diesen leckeren Nachtisch mit unseren restlichen Macarons zubereitet und es war einfach fantastisch!!!

Um das Ganze ein bisschen lockerer zu machen, gibt es auch ein bisschen geschlagene Sahne darunter gemischt. Man könnte auch Vanilleeis nehmen aber wir hatten keins mehr da.

Es sah echt sehr elegant aus und ist eine Idee mehr, wie man Macarons servieren kann!

Zutaten für 2 Macarons Verrines mit Erdbeeren:

Macarons (Erdbeeren, Himbeeren), 120 g Erdbeeren, 150 g Naturjoghurt, 100 ml Sahne.

TIPP: Die Sahne und der Joghurt werden ohne Zucker zubereitet, weil es sonst mit den Macarons viel zu süß sein wird.

1- Die Sahne fest schlagen.

TIPP: Wenn es schnell gehen muss, mixe ich die Sahne in meinem Mixer, es funktioniert super und meine Küche bleibt sauber.

2- In einem Glas, ein bisschen Joghurt geben, dann die geschnittenen Erdbeeren, dann etwas Schlagsahne, dann Macarons in mundgerechten Stücken geschnitten, dann wieder Joghurt und als Krönung, schöne Erdbeer-Stückchen und Macarons Stückchen.

Et voilà!

Wir haben aus den Zutaten 2 schöne Gläser bekommen und direkt genossen.

So lecker und so schön! Es wurde auch mal mit Schokoladen-Macarons, Haselnüssen und Praliné-Creme zubereitet! Genial!

Euch noch einen schönen Nachmittag und à bientôt!

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