Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ZITRONEN-MACARONS MIT SCHWEIZER BAISER

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

Macarons sind, wie ihr sicherlich schon wisst, **meine Spezialität**. Aber ich versuche nicht zu viele Rezepte davon auf dem Blog zu posten, sonst hättet Ihr bald keine Lust mehr auf Macarons.

Ich bekomme immer mehr Anfrage für bestimmte Rezept und antworte diese gern per E-Mail. Aber dieses „Zitronen-Macarons-Rezept“ wurde mir in letzter Zeit so oft gefragt, dass ich sicher bin, dass es euch auch interessiert.

Ich nehme wieder alle Schritte, aber heute gibt es auch für euch einen kleinen Extratipp von mir über den „**Macarons-Probleme**„.

Also, wenn man Macarons öfters bäckt, und man merkt, dass es trotz aller Vorsicht und Übung, schiefgeht, sie reißen oder fallen einfach wieder zusammen, dann muss man sich die richtigen Fragen stellen.

Das habe ich immer in meinen Macarons Kursen, meine Teilnehmer gefragt:

- Sind die Eier nicht zu kalt gewesen?
- Sind die Eier „alt“ genug?
- Ist es nicht zu warm zu Hause?
- Zu viel Luftfeuchtigkeit um Macarons zu backen.
- Habe ich mein Eischnee lange genug geschlagen?
- Wie kann ich sicher sein, dass mein Macarons Teig gut ist?

Die meisten Probleme beim Macarons Backen liegen bei den Eiern. Entweder sind sie zu kalt, zu frisch, zu gut, nicht lange genug geschlagen …. und so weiter. Das alles hat zur Folge, dass das Eischnee nicht stabil ist und zusammen fällt. (vor oder nach dem Backen).

Um es euch einfacher zu machen, gibt es „**DEN**“ Trick, um sicher zu sein, dass die „Baisermasse“ (Eischnee) hält: „**Schweizer Baiser**„.

Ich habe für euch ein Video auf Instagram gepostet (das Video könnt ihr weiter unten sehen).

Es funktioniert prima mit meinem Rezept von „Macarons für Anfänger“, weil es ein französisches Baiser ist…. und jetzt kommt die Frage:

Was ist Schweizer Baiser?

Naaaaa ganz einfach, die Baiser Masse auf einem Wasserbad schlagen. Den Baiser Masse sollte eine Kerntemperatur zwischen 55 und 60°C. Dafür braucht man unbedingt ein Zuckerthermometer.

Was ist das Prinzip der Schweizer Meringue?

Eiweiß und Zucker werden im Wasserbad unter ständigem Schlagen erhitzt und anschließend so

lange geschlagen, bis eine schaumige Textur und feste Spitzen entstehen. Durch diese Erhitzungsmethode löst sich der Zucker vollständig auf und das Eiweiß wird stabilisiert.

Wie macht man schweizer Baiser?

Heißes Wasser in eine große Schüssel geben oder Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und dann vom Herd nehmen.

Achtung: hier kein „kochendes“ Wasser, sonst kocht das Eiweiß mit □□

Eine Schüssel auf die „Wasserschüssel“ stellen (wie ein Wasserbad). Mit dem „Schlagen“ des Eiweißes beginnen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Dabei immer weiter schlagen und achten, dass den Kern Temperatur vom Meringue Minimum 50°C **erreicht und ein Maximum von 60°C. So schmilzt der Zucker langsam und verbindet sich mit dem Eiweiß.**

Die Masse wird zunächst schaumig und beginnt dann langsam kleine Bläschen zu bilden, bis sie weiß und cremig wird.

Die Masse wird so lange geschlagen, bis die Meringue sehr steif und glänzend ist. (bei mir ca. 3-5 Minuten max.)

Kann ich diese Schweizer Baiser zum Macarons Backen verwenden?

Ja, das ist eine sehr gute Lösung, wenn man frisches Eiweiß hat oder wenn die Luftfeuchtigkeit sehr hoch ist. Die Eiweißmasse (Meringue) wird dadurch stabilisiert und der Makronenteig fällt nicht mehr zusammen.

Diese Idee mit der Schweizer Meringue im Wasserbad funktioniert für alle Rezepte, wo ein französisches Baiser benötigt wird, aber man nur frische und kalte Eier zu Hause hat.

Was ist das besonders an Macarons mit schweizer Baiser?

Macarons mit Schweizer Baiser heißen in Frankreich „**Luxemburgerli** „, und sind eine **schweizerische Spezialität**. Genau wie die Macarons, die Schalen sind aber voll. Diese Macarons sind sehr **fester** und **schwerer** als die französische Variante. Schmecken aber **genauso gut**!

In **Frankreich** werden die Macarons mit einer **französischen Meringue** gebacken und haben immer ein **kleines Luftpolster** in der Mitte. Das Ergebnis ist ein **lockeres**, sehr **zartes** und **leichtes Gebäck**.

Wie backt man Zitronenmakronen? Mit welcher Füllung?

So jetzt zum Zitronen-Macarons-Rezept: **Zitronen-Ganache** ist nicht ganz einfach und nicht so fruchtig wie ein guter Lemon Curd. Ich bevorzuge ihn (aber dafür bereite ich es gaaanz fest) als Füllung für Macarons, auch wenn die dann nicht so lange haltbar sind.

Aber, weil es immer einen „Aber“ gibt, es ist doch mal praktisch, eine gute **Zitronen-Ganache** zu kennen. Der wichtigste Punkt bei der Zitronen-Ganache ist, den Zitronensaft als allerletzte in die Ganache zu geben und nur, wenn die weiße Schokoladen-Ganache schön homogen ist. So gibt es weniger Risiko, dass die Sahne gerinnt.

Für weitere Fragen bezüglich Macarons und alles was schiefgehen kann, gibt es einen lustige Podcast hier zu finden!

Mit all diesen Informationen könnt ihr Euch an die Zubereitung machen und uns in den **Kommentaren** mitteilen, wie Euch das Rezept geschmeckt hat. Ihr könnt auch gern ein **Foto** von Eurem **Kunstwerk** posten und **mit uns teilen**, wie oder in welcher Form ihr es genossen habt! Das wird sicher viele Leser **inspirieren**.

So jetzt reicht es erstmal mit Erklärungen, Hinweise und Tipps…. jetzt geht es zum Rezept:

Zutaten für 17 bis 20 Zitronen Macarons (3 bis 3,5 cm)

Macarons Schalen: 36 g Eiweiß, 45 g gemahlene Mandeln(Mandelmehl) + 75 g Puderzucker (oder 1 Macarons Backmischung aus dem Shop), 10 g Zucker, 1 Messerspitze Lebensmitelfarbe Zitronengelb.

Zitronen-Ganache: 60 g weiße Schokolade (Ivoire) + 20 g Sahne + 10 g Zitronensaft (von einer unbehandelten Zitronen-) + ein bisschen Zitronen-Zeste.

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

Also hier als erste das kleine Video mit der Schweizer Baiser Methode und dem Macaronnage. Der Macaronteig wird damit ein bisschen fester, aber es funktioniert prima mit ganz frischen Bio Eiern.

https://www.franzoesischkochen.de/videos/zitronen-macarons.mp4

Und jetzt geht es zum „Macarons für Anfänger“ Rezepte:

1 – Den Puderzucker mit den gemahlenen Mandeln mischen, fein mixen (in einer kleinen Kaffeemühle z.B.) und durch ein Sieb geben. Das Pulver sollte ganz fein sein, ohne Stückchen.

Wasser kochen und es in eine große Schüssel geben.

Eine kleinere Schüssel in die große Schüssel (mit den Wasser- wie ein Wasserbad) geben, und darein den Eiweiß schlagen. Peu à peu der Zucker hineingeben und das Ganz cremig schlagen. Aber diesem Punkt kann man die Lebensmittelfarbe reingeben.
Durch die Hitze wird den Zucker langsam schmelzen und sich besser mit dem Eiweiß binden.
Ich empfehle euch die **Kern Temperatur vom Baiser** immer zu messen, es sollte Minimum **50°C** haben, sodass den Zucker gut schmilzt.

Das Ergebnis ist eine feste Meringue, die nicht so schnell zusammenfällt.

Dann die Puderzucker-Mandeln-Mischung in 2 Mal in der Baisermasse arbeiten….

bis man keinem Pulver mehr sieht.

2- Macaronnage:

Ganz viele von euch hören jetzt mit der Bearbeitung des Teigs auf. Aber NEIN, es ist noch nicht so weit. Jetzt wurde das Pulver eingearbeitet, der Teig ist aber noch zu grob und hat noch zu viel Luft drin. Man muss also jetzt „Macaronner“. Es heißt den Teig streicheln hin und her, bis die Textur des Teigs fein und „leicht“ flüssiger wird.

Achtung: hier auch nicht übertreiben und zu lange arbeiten, sonst habt ihr am Ende Suppe!

Schaut euch mal die Fotos an, wie die Textur vom Teig „vor“ und „nach“ den Macaronnage ist.

3-Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer 7 bis 8,5 mm Lochtülle geben. Den Teig nach oben in den Beutel schieben.

Ich habe nicht nur runde Macarons gemacht, sondern auch kleine Sternchen. Dafür immer mit einer Schablone arbeiten, die man unter dem Backpapier legt. So sind alles Sterne gleich groß.

Um den Stern richtig „spitz“ zu bekommen, kann man den Teig mit einem Zahnstocher in die richtige Richtung ziehen.

Wenn alle Macarons gespritzt sind, kommt die Ruhezeit. Es kann zwischen 20 und 40 Minuten variieren: einfach die Oberfläche von den Macarons leicht berühren. Wenn sie nicht mehr an den Finger kleben, sind sie gut zum Backen. (vorher können sie noch beim Backen reißen).

Backen: Oben/unten 140-145°C für 15 bis max. 16 Minuten. (je nach Backofen)

4- Ganache

Die weiße Schokolade mit der Sahne schmelzen und rühren, bis die Masse schön gebunden und glatt ist. Ein bisschen Zitronen-Zeste in die Ganache geben und dann den Zitronensaft. Die Ganache in den Kühlschrank stellen, bis sie fest wird. (hier kann es unterschiedlich lange dauern, je nach Schokolade und Fettgehalt).

Die Zitronen-Ganache in einem Spritzbeutel mit „Petit-Four“ Tülle geben und damit die Macarons Schalen füllen.

Die Macarons noch 30 Minuten bis 1 Stunde zum Ziehen in den Kühlschrank stellen.

Et voilà! Perfekte Vitaminen-Süssigkeiten….

Ich hoffe, ich konnte Euch erneut dazu inspirieren, Macarons zu backen und wünsche euch noch ein wunderschönes Wochenende!

Gros Bisous

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

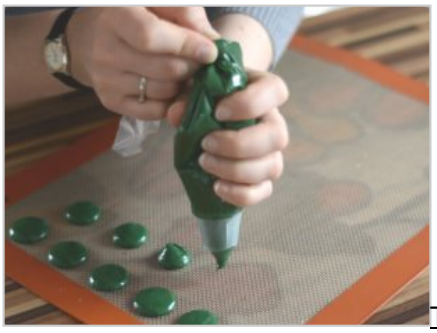
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


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