Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MACARONS À LA RÉGLISSE ET À LA BADIANE (LAKRITZ UND STERNANIS MACARONS)

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 20 MIN.

Schön, dass es euch gibt ! Ich habe euch wirklich sehr gern und habe „nur“ für euch Macarons à la Réglisse (Lakritz Macarons) gebacken. Da ich überhaupt keine Lakritze mag , war es sehr schwierig. Was macht man aber alles nicht für den Blog !

Ich habe also in meiner Küche rum-experimentiert (und musste alle Ganache Proben testen…, das war der unangenehme Teil…). Also ich hatte keine richtige Vorstellung, ob man sie mit weiße oder Zartbitter-Schokolade zubereiten sollte. Ob die Sahne mit Lakritz Rolle oder mit Sternanis verfeinern musste.

Ich werde euch also zwei Varianten vorstellen: eine weiße Schokolade Ganache mit Lakritz Rolle und eine zartbitter Schokolade Ganache mit Sternanis. Ich fand persönlich, dass die Lakritzrolle Ganache nicht sehr kräftig im Geschmack war. Die zartbitter Schokolade hat sich aber dafür gut mit dem Sternanis kombiniert.
Ich werde heute nur die Ganache Varianten vorstellen. Für die Macarons Schale ist immer diese Video gültig, und für alle Fragen schaut doch mal HIER ! Für die Farbe habe ich einfach ein klein bisschen Schwarze Lebensmittelfarbe und des Zarte Rosa (aber aufpassen wirklich nur ein Messerspitze □□)

Aber jeder muss es für sich entscheiden…. ich lasse euch gern über den Geschmack berichten. Ob es euch geschmeckt hat oder nicht. Die Fotos haben mich trotzdem gut gefallen , oder?

Zutaten für die lakritze Ganache für eine Macarons Füllung:

100 g weiße Schokolade, 50 g Schlagsahne, 2 Lakritzrollen (aber nach der Testprobe lieber 4 Rollen)

1. Die Rolle klein (sehr klein schneiden) und mit der Sahne köcheln lassen (die Sahne sollte nicht kochen) bis sich die Stückchen sich lösen.

2. Die heiße Sahne durch ein Sieb passieren und dann auf die Schokolade gießen. Die weiße Schokolade wird langsam schmelzen und sich mit der Sahne schön binden.

3. Die Ganache im Kühlschrank abkühlen lassen. Wenn sie kalt ist, kann man sie schlagen, um sie noch cremiger zu machen.

Sternanis Ganache für Macarons Füllung:

100 g zartbitter Schokolade, 100 g Sahne, 1 Sternanis.

Die Sahne mit dem Sternanis 15 Minuten köcheln lassen und dann die heiße Sahne durch ein Sieb passieren und auf die Schokolade gießen. Dann rühren, bis es schön flüssig wird.

Die Ganache abkühlen lassen und dann auch cremig schlagen.

Jetzt damit die Macarons Schalen füllen und für mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Ich hoffe es wird Barbara und Micaela gefallen ? Also ran an die Arbeit und viel Spaß beim Macaronnage.

Ich werde euch bald mit einem neuen Macarons Schalen Rezept bescheren… aber ich muss noch üben bis es wirklich perfekt ist. Aber ich gebe mir schon mühe.

Ich wünsche euch alles Liebe und eine schöne Woche.

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

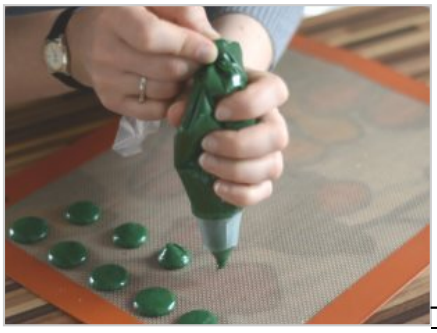
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


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