Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



# MACARONS À LA NOISETTE (HASELNUSS MACARONS)

**ZUBEREITUNG: 45 MIN. · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 14 MIN.**

Bonjour an alle meine lieben Macarons Fans und selbstverständlich an alle meine lieben Leser auch !
Ich habe heute etwas Revolutionäres für euch.
Letzte Woche hat mich jemand gefragt, ob ich ein Haselnuss-Macarons Rezept habe. Oder ob ich schon Erfahrung und Tipps weiter geben könnte.
Ich hatte es leider nicht. □□ . Meine Neugier war dann zu stark und, als jemand geschrieben hat, dass er Macarons aus Haselnuss und Mehl gebacken hat, bin ich schockiert stehen geblieben. □□ Macarons enthalten kein Mehl! NIE. Außer sie kommen aus Saint-Emilion und hier ist es ein anderes Rezept und eine andere Geschichte.
Und somit, bewaffnet mit meinem Mixer und meinem Sieb, habe ich mich wieder an die Entwicklung eines Macarons Rezept ran gemacht. Und was soll ich sagen, ich habe gesiegt!
Sie wurden direkt beim 2. mal PARFAITS, Youhouuuuuuuuuu

Sie haben ein schönes Füßchen bekommen, sind nicht zerrissen (doch 2, aber sie waren ganz hinten rechts auf dem Backblech, das Bermuda-Dreieck meines Backofens ! Wisst ihr, so eine Ecke, man kann tun was man will, und Es tut was Es will…….). Die Macarons waren schön glatt und haben sich auch ganz brav von dem Backpapier gelöst. Merci dafür (ich bin immer sehr gereizt, wenn sie nämlich kleben bleiben….).
(Und Ja, für wen sich gerade fragt: Ich spreche mit meinen Macarons ! Nach einer gewissen Zeit wird man doch intim oder? Und, ehrlich gesagt, ich schimpfe mehr als, dass ich mit ihnen spreche… Aber mit der Zeit hat sich unsere Beziehung verbessert.)

Jetzt zur praktischen Umsetzung.

Ich habe sie mit zartbitter Kakao dekoriert und mit einer zartbitter Ganache mit Kaffee gefüllt.
Der Geschmack: nicht mit den traditionellen Macarons zu vergleichen. Die Kombination Haselnuss – Schokolade und Kaffee war vorzüglich. ABER der Haselnüsse Geschmack war sehr dominant. Es ist auch stärker als bei den Mandeln, die im Vergleich fast neutral rauskommen.
Also, wer es nach backen möchte, muss damit rechnen, dass die Macarons SEHR nach Haselnüsse schmecken. Ich möchte bitte dann nicht lesen :<< Lecker deine Macarons, aber sie schmecken irgendwie nach Haselnuss! >>. Ich habe euch jetzt schon mal gewarnt. □□

Also viel Spaß beim Backen, ich hoffe es schmeckt euch. Und wie immer, falls sie noch Fragen habt, meldet euch doch bei mir!

Und noch ein großes Dankeschön an Jana für die Anregung am immer weiter Probieren. (ich hoffe es gefällt dir ! Bises )

Ganz liebe grüße und Bon Macaronnage.

**Zutaten für Haselnuss Macarons:**

Macarons Schalen : **35 g** gemahlene HASELNÜSSE, **60 g Puderzucker, 5 g Zucker, 32 g**

**Eiweiß**

Ganache : 75 g zartbitter Schokolade, 75 ml Schlagsahne, 1 TL Kaffee Extrakt

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

Für das Rezept hat sich die Technik nicht geändert, sondern nur die Zutaten und die passende Mengen.

Also bitte schaut euch hier und hier klug an! DANKE SCHÖN.

Was wichtig ist und bleibt, ist, dass Ihr die gemahlene Haselnüsse und den Puderzucker noch mal mixen und durch ein Sieb passieren MÜSST. Es ist ein absoluter MUSS, und keine Ausrede, von wegen es wäre zu anstrengend!

So, wenn alles nach Plan läuft, sollte eure geformte Haselnuss Macarons (Macarons à la noisette) auf dem Blech so aussehen:

Jetzt kommt noch ein bisschen Deko (für mich Kakao), und dann ist es bereit für den Backofen für 14 Minuten bei 140-145°C . Wie es bei euch am besten passt. Aber auf keinen Fall wärmer.

In dem Backofen sah es nach 9 Minuten Backzeit so aus: (ich war schon am Zappeln mit den Füßen vor Freude !)

Und schließlich beim Abkühlen so:

**Die Ganache :**

75 g zartbitter Schokolade mit 75 ml Schlagsahne und 1 TL Kaffee Extrakt schmelzen lassen und dann rühren. In den Kühlschrank abkühlen lassen und, wenn die Ganache etwas fester wird, sie mit einem Schneebesen (NIE ein Rührgerät) kurz schlagen. (bis die Ganache ein bisschen heller wird) . Dann die Ganache in einen Spritzbeutel tun und damit die Macarons verzieren.

Jetzt die Macarons noch 4 Stunden in dem Kühlschrank ruhen lassen, so dass die Kombination Schale-Ganache sich gut binden kann.

**Ich wünsche euch süße Momente und viel Spaß beim Macaronnage.**

**Ganz liebe Grüße und ich hoffe, dass es euch gefallen hat.**

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

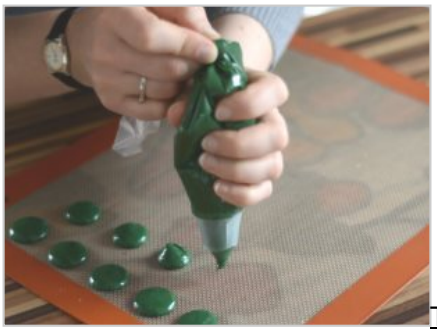
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


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**