Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



FRUCHTIGE MACARONS MIT EINER FÜLLUNG OHNE SCHOKOLADE, OHNE SAHNE UND OHNE ZUCKER !

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · KOCHZEIT: 5 MIN.

Kurz vor Ostern, falls ihr noch Macarons backen wollt, wie ich es stark vermute, habe ich noch eine super Idee für euch: eine Füllung, die keine Schokolade braucht, keine Sahne und kein Zucker. Ich würde fast sagen, eine Diät Variante für Macarons ! … nein es ist nur Spaß, aber die Füllung gibt es wirklich.

Ich bin ganz verrückt danach, die Zubereitung ist schnell und die Abkühlzeit viel kürzer als bei der Ganache. Es funktioniert mit allen Zitrusfrüchten, Beeren, mit Rhabarber, Mango, Passionsfrucht … einfach himmlisch! Komplett glatt oder mit kleinen Stückchen es ist eine Sucht.

Wie immer: das Rezept für die Schalen gibt es hier, hier ein paar Tipps und da Tipps für die Füllung.

Ich habe mich noch einige von euch Leser gestellten Fragen über Macarons ausgesucht und sie für alle noch einmal erklärt, der Artikel folgt gleich. Ich habe aber heute so viel gebacken und so schöne Fotos geschossen, dass ich dafür einen zweiten Artikel brauche ! □□

Zutaten für 15-17 Macarons :

150 g Obstpüree oder aller Art Obst Coulis **, 1 TL Stevia,** 1 Tl Agar-Agar.

Alle Zutaten zusammen mischen und kurz erhitzen, dann in einen tiefen Teller gießen und abkühlen lassen (es geht schnell, weniger als 5 Minuten)

Dann austechen …..

und die Kreise zwischen 2 Macarons Schale plazieren…

Et voilà Eure fruchtige Macarons sind bereit! Ich werde es Morgen mit Rhabarber probieren, bin gespannt, wie es funktioniert!

Ich hoffe ihr habt keinen großen Ärger beim Macaronnage und wünsche euch schone Feiertage.

Bis bald und Bisous

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

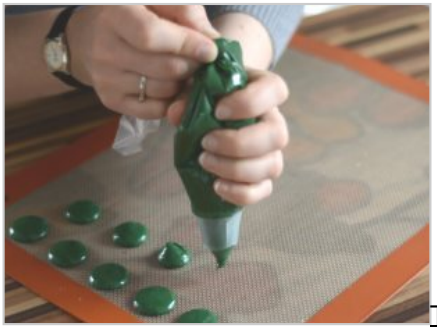
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


Mandelmehl & Macarons Mix

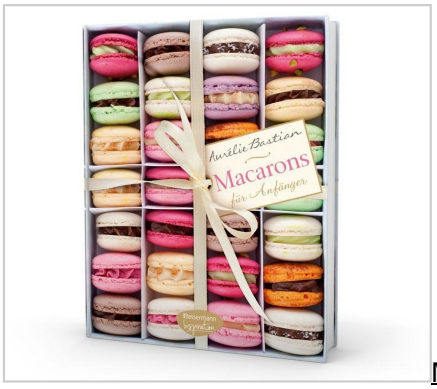


Lebensmittelfarben


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