Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PURE PISTAZIEN-MACARONS

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

Extra mega super Pistazien-Macarons! Ein neues Macarons Rezept **NUR mit Pistazien.**

Ich habe verschiedene Rezept-Arten für Macarons getestet und mich endlich für dieses entschieden.

Die **italienische Methode** ist wirklich super für diese Pistazien-Macarons. Mit der einfachsten Methode gab es immer kleine Risse auf den Schalen. Aber mit diesem Rezept hat es immer geklappt.

Ich habe also mein klassisches Macarons Rezept (italienische Methode) hier genommen und das Mandelmehl **komplett weggelassen.** Dafür habe ich unser Pistazienmehl genommen. Das Pistazienmehl ist super fein gemahlen und einfach perfekt für Gebäck. Man kann es einfach mit dem Mehl im Kuchen oder anstatt gemahlene Mandeln nehmen.

Und ja, man sollte es auch noch mit dem Puderzucker mischen und fein mixen, um die kleinen Stückchen wegzubekommen. AAAAaber die kleinen Stückchen nicht wegwerfen, sondern für die Deko behalten. Da kann man es auf die Schalen vor dem Trocknen bestreuen.

Als Füllung hatte ich mal Himbeere Ganache (hier das Rezept) genommen. Aber heute wollte ich einen extra Pistazien-Geschmack haben und dafür eine **Pistazien-Ganache** mit der neuen Bronte Pistazien-Paste. Sehr aromatisch!

Und jetzt geht es zu Rezept.

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**.

Zutaten für 30 Pistazien Macarons:

105 bis 108 g Pistazienmehl + 100 g Puderzucker, 100 g Zucker + 25 g Wasser, 1 Messerspitze Pistazien-Farbe, 2 Eier (40 g + 35 g)

TIPP: Warum 105 bis 108 g Pistazienmehl? So, dass nach dem Mahlen und Sieben, 1 TL übrigbleibt und es nicht die Menge an Pistazien im Rezept beeinflussen kann.

Füllung: 100 g weiße Schokolade (Opalys für mich), 20 g Bronte Pistazien Paste, 45 g Sahne.

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

1- Das Pistazienmehl mit dem Puderzucker mischen, 2-3 EL von der Mischung in einer kleinen Kaffeemühle mixen. Durch ein Sieb geben, und den Rest mit 2-3 EL von der Pistazienmehl-Puderzucker Mischung erneut mixen….

Und so weiter, bis man das ganze Puder gemixt und durch den Sieb gegeben hat. Die restlichen Krümmel unbedingt auf die Seite stellen und als Streusel für die Schalen benutzen!

2- In einem kleinen Kochtopf, 100 g Zucker und 25 g Wasser geben und erhitzen.
In einer Schüssel 1 Eiweiß (40 g) geben und anfangen zu schlagen. Wenn der Zuckersirup 117°C erreicht, kommt er in die Schüssel, bei ständigem Schlagen. Am besten, lässt man den Zuckersirup an der Schüssel entlang fließen und nicht direkt auf dem Eischaum.
Lebensmittelfarbe nach Wahl geben und schlagen lassen, bis die Masse wieder 42°C erreicht. Die Baisermasse sollte schön glänzen.

3- In einer Schüssel das rohe Eiweiß (35g) geben und 3 EL von dem Pistazien/Zucker-Pulver geben. Gut durchmischen.

Dann ein bisschen von der Baisermasse eingeben und umrühren. Nach und nach ein bisschen Pulver und ein bisschen Baisermasse geben, bis alles eingearbeitet wird.

Am Ende die Masse schön „**macaronner**„, so dass es homogen und cremig wird.

4- Einen Spritzbeutel mit einer 8mm Lochtülle verzieren und darin den Pistazien-Macarons Teig geben. Kleine Macarons Schalen spritzen: am besten auf Backpapier.

5- Das Backblech von unten anklopfen, sodass die Schalen zusammen senken. Die Macarons-Schalen trocknen lassen, bis sie nicht mehr an den Fingern ankleben (ungefähr 20 Minuten).

6- Die Ganache zubereiten: Opalys Schokolade mit die Sahne und die Pistazien Paste Bronte zusammen geben, schmelzen, rühren und kaltstellen.

7- Die Macarons backen: 14-15 Minuten bei 145°C Oben/unten. Komplett abkühlen lassen, die Macarons Schalen lösen sich von alleine vom Backpapier.

Die Pistazien Macarons Schalen mit der Pistazien Ganache füllen.

TIPP: um noch mehr Ganache in den Macarons zu bekommen, kann man die Mitte der Schalen leicht eindrücken und darin Ganache hineinspritzen.

Die Macarons jetzt nur noch 1 Stunde ziehen lassen und los, ihr könnt sie genießen.

Die Macarons Schalen halten sich 2 bis 3 Wochen in einer Metalldose. Oder ihr könnt die Macarons fertig zubereiten und einfrieren!

Ich wünsche euch bon Appétit 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.



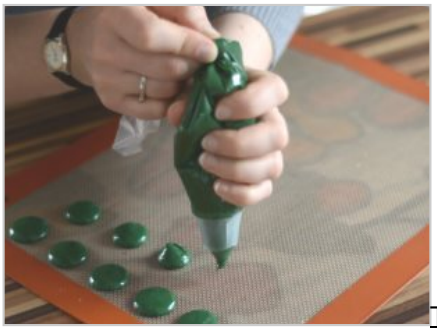
Mandelmehl & Macarons Mix



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