Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SALZIGE MACARONS MIT SCHINKEN UND FRISCHKÄSE

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 16 MIN.

Macarons sind die perfekten kleinen Amuse-Bouche, wenn man ein Buffet vorbereiten muss. Egal, ob für eine Hochzeit, einen Geburtstag oder einfach eine große Feier…

Man kann die Macarons Schalen einfach wie gehabt zubereiten und dann mit verschiedenen herzhaften Zutaten füllen. Ich hatte euch bereits die Variation mit geräuchertem Lachs hier gezeigt und die mit Tapenade und Olivenöl hier gepostete. Ich finde auch die Tomaten-Mozzarella-Variante super lecker.

Heute wollte ich euch eine Tricolore-Macarons zaubern und habe absichtlich Blau-weiß-rot genommen. Die Kombination von frischen Kräutern, Frischkäse und Schinken ist einfach lecker als kleine Häppchen für das Aperitif.

Statt Serrano Schinken kann man auch Bündnerfleisch nehmen, da es extra salzig ist, passt es einfach gut zum Rezept.

Für diese Macarons Schalen wurde unsere neue Farbe „Nachtblau“ genommen.

Als Tipp für euch: wenn man es sie weniger dosiert, bekommt man eine schöne Lavendel Farbe! Also 2 in 1 □□ .

Und ich durfte schöne Handtücher von Nicole aus ihrem Atelier Lehabru bekommen, falls es euch auch gefällt, schaut doch mal bei Ihr vorbei! □□

Zutaten für 40 salzige Macarons mit Frischkäse und Schinken:

Macarons Schalen:

1 Tant pour tant Mischung (100g Puderzucker, 100g Mandelmehl), 100g Zucker, 2 Eiweiße (35g und 40g), Lebensmittelfarbe Nachtblau.

Füllung:

100 g Frischkäse, 2 EL frische Kräuter (Petersilie, Basilikum, Schnittlauch), 4 Scheiben Bündnerfleisch oder Serrano Schinken, 1 EL Sesamkörner, 1 EL Kürbiskerne.

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

1- Macarons Schalen:

Ich backe heute mit der italienischen Methode. Wenn ihr noch Tipps und Fragen habt: hier findet ihr einen ausführlichen Artikel über diese Methode.

Die Tant pour tant Mischung durch ein Sieb geben.

In einem kleinen Kochtopf 100 g Zucker mit 25 g Wasser bis 100°C kochen, ab dann die 35 g Eiweiß schlagen, und den Zucker weiter bis 117°C kochen.

Dann unter ständigen Rühren den flüssigen Sirup entlang der Ränder der Schüssel eingießen. Weiterschlagen, die Farbe eingeben und schlagen lassen, bis die Baisermasse 42°C warm wird. (so warm wie eine Tasse Kaffee).

Wenn das Baiser steif ist, kann es weitergehen.

In einer Schüssel die 40g Eiweiß mit 1/3 der Mandeln/Puderzucker Mischung rühren. Ein bisschen Baiser dazu geben, rühren, und nach und nach den Rest Pulver und den Rest Baiser eingeben. Macaronner.

Wenn der Teig bereit ist, ihn in einem Spritzbeutel mit einer 8,5mm Lochtülle geben, und die Macarons Schalen spritzen. Die Macarons Schalen mit Sesam oder Kürbiskernen bestreuen.

30 Minuten trocknen lassen (bis die Macarons Schalen nicht mehr klebrig sind).

Die Macarons bei 145°C Oben/unten 16 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

2- Füllung:

Die Kräuter klein schneiden und mit dem Frischkäse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf den Macarons Schalen ein bisschen Frischkäse geben, dann Schinken, wieder Frischkäse, Kräuter und eine Macarons Schalen zum Verschließen.

Et voilà!

Die gefüllten Macarons sollten zügig serviert werden. Ihr könnt aber die Schalen ein paar Tage vorher backen. Ich empfehle euch auch, einen etwas festeren Frischkäse zu nehmen, der nicht zu viel Wasser abgibt und somit die Macarons länger festhält.

Jetzt seid Ihr bereit für eure Deutsch-Französische Feier am 14. Juli und ihr könnt ein bisschen angeben mit euren Macarons Tricolores!

BISOUS und viel Spaß beim Macaronnage.

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

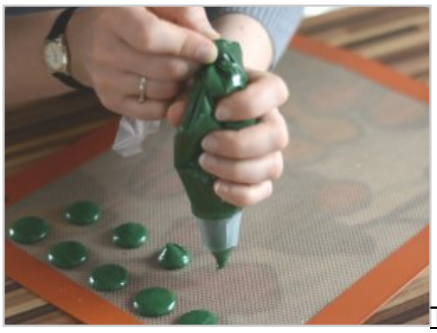
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


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