Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



LAVENDEL-MACARONS REZEPT

ZUBEREITUNG: 2 STUNDEN · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 15 MIN.

Bonjour à toutes et à tous! Heute habe ich für euch ein ganz besonderes Macaron-Rezept aus der Provence: meine Lavendel-Macarons mit einer feinen, blumigen Ganache.

Diese Macaron-Füllung ist eine meiner Lieblingsrezepte, ursprünglich war es mein kleines Dankeschön-Rezept für meine treuen Leserinnen und Leser, und es ist seit über zehn Jahren auf dem Blog. Heute teile ich es noch einmal mit euch, aktualisiert und mit allen Tipps, damit es bei euch zu Hause genauso gelingt wie bei mir.

Wenn ihr Lust auf ein außergewöhnliches Macaron-Rezept habt, das nicht nach Vanille oder Schokolade schmeckt, dann ist diese Lavendel-Ganache genau das Richtige für euch.

Sie ist überraschend einfach zuzubereiten, nur drei Zutaten: weiße Schokolade, Sahne und ein wenig Lavendel aus der Provence (Blüten oder Aroma, ganz nach Vorliebe).

Das Ergebnis: eine cremige Ganache, die nach Sommer, Sonne und meiner Heimat duftet.
Ich liebe es, mit Blüten und Kräutern zu backen, weil es jedem Macaron eine elegante, fast parfümierte Note gibt, ein bisschen wie ein Provence-Rezept, das ihr in jeder kleinen Pâtisserie zwischen Aix-en-Provence und Avignon finden könntet.

Und dabei ist die Zubereitung dieser Macaron-Füllung wirklich kinderleicht. Wenn ihr meine Macaron-Schalen schon einmal gebacken habt, ist die Lavendel-Ganache in 10 Minuten fertig (plus Ruhezeit im Kühlschrank □□ am besten einer Nacht).

Für die Schalen verwende ich übrigens ganz wenig Nachtblau Lebensmittelfarbe, denn Violett wird beim Backen sehr oft grau, und das wollen wir natürlich vermeiden. Den Nachtblau wird beim Backen oft leicht violette und es passt für mich sehr gut!

Hier findet ihr mein Grundrezept für die Macarons Schalen im video , meine wichtigsten Tipps für Anfänger und weitere Ideen für die andere Füllungen.

Das Interessanteste bleibt immer die Macarons Füllung : „Lavendel Ganache“ :

Zutaten für Lavendel Macarons Füllung:

200 g weiße Schokolade, 100 ml Sahne , 1 TL Lavendelblüten oder 1 Tropf Lavendelaroma.

1- Die Sahne mit den Lavendelblüten oder Lavendelaroma zum Kochen bringen und dann auf die Seite stellen und ziehen lassen. (so dass die Aromen sich in Ruhe entfalten können).

2- Die Sahne durch ein Sieb passieren und die Sahne noch mal kurz abmessen (oder wiegen)

3- Die 100 ml (oder 100 g) Sahne mit 200 g Schokolade schmelzen und in den Kühlschrank 30 bis 45 Minuten abkühlen lassen.

4- Die Ganache schlagen bis es heller wird, und dann 5 Minuten in Kühlschrank fest lassen werden (aufpassen ! es geht schnell)

Et voilà! eure Lavendel-Macarons sind fertig! Wenn ihr sie kurz im Kühlschrank durchziehen lasst (am besten 24 Stunden, das ist mein kleiner Profi-Trick für besonders gelungene Macarons), entfaltet die Lavendel-Ganache ihr volles Aroma und die Schalen werden innen schön zart.

Diese Macaron-Füllung lässt sich übrigens wunderbar abwandeln: Wie Helena in den Kommentaren schreibt, schmeckt es auch mit einem Löffel Honig in der Ganache fantastisch (Lavendel und Honig sind ohnehin ein Klassiker aus der Provence). Oder ihr streut ein paar getrocknete Lavendelblüten auf die noch feuchten Schalen, bevor sie trocknen, das sieht zauberhaft aus und ist ein schöner Hingucker, wenn ihr die Macarons verschenkt.

Wenn euch diese außergewöhnlichen Macarons geschmeckt haben, werdet ihr meine anderen blumigen und ungewöhnlichen Macaron-Varianten lieben: probiert unbedingt auch meine Pfirsich-Rosen-Macarons, meine Macarons mit Tonkabohne und Ananas oder für die ganz Mutigen meine herzhaften Erbsen-Macarons. Eine ganze Übersicht meiner 41 Macaron-Rezepte findet ihr hier.

Ich freue mich riesig, wenn ihr meine Lavendel-Macarons nachbackt! Schreibt mir gerne in den Kommentaren, wie sie euch gelungen sind, und ladet eure Fotos hoch. Ich liebe es, eure kleinen Kunstwerke zu sehen. Und wenn euch das Rezept gefällt, freue ich mich über eine Bewertung mit Sternchen unten auf der Seite, das hilft meinem kleinen Foodblog sehr dabei, sichtbar zu bleiben.Bon appétit et à très bientôt en Provence!

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

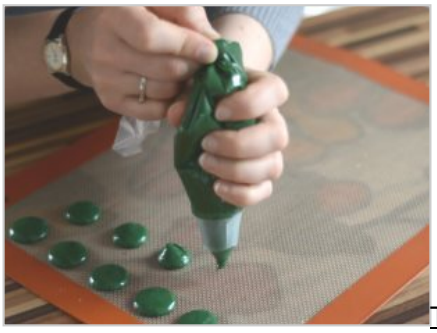
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


Mandelmehl & Macarons Mix

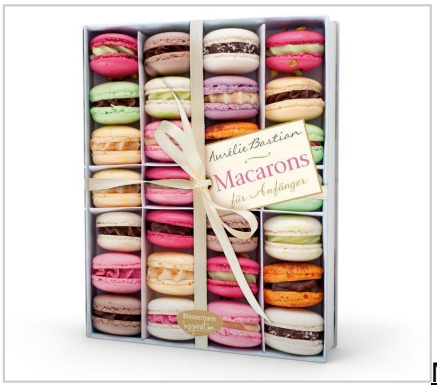


Lebensmittelfarben


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