Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



KAROTTEN MACARONS

ZUBEREITUNG: 2 STUNDEN · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 15 MIN.

Passend zu Ostern gibt es dieses Jahr **Karotten-Macarons** bei mir! Ich dachte, ich mische sie mit einem anderen Geschmack wie Orange, Zitrone oder ein anderes Obst…. oder vielleicht wie in meinem Aperitif Buch: herzhaft!

Aber nein, ich habe sie ganz einfach und pur gehalten und eine klassische Variante mit weißer Schokolade und guten Karotten gezaubert.

Nur bei der Form haben wir Spaß gehabt und kleine Karotten-Formen gespritzt. Die Farben sind sehr gut geworden.

Hier nur eine kleine Erklärung: ich wollte nicht den Macarons Teig Natur vorbereiten und nachträglich orange und grün färben, weil man dabei den Teig viel zu sehr rühren müsste. Ich habe also erstmal alles orange gefärbt und die grüne Farbe nachträglich gegeben. Hat super geklappt!

Und wir haben auch gut gelacht, weil die Farbepigmente für die grüne Farbe, rot waren ;-), aber doch es war tatsächlich knall grün!

Nur noch mal als Erinnerung:

- Basis Rezept für Macarons für Anfänger ist immer dasselbe
- Falls es Probleme beim Macarons Backen gibt es hier zahlreiche Infos und Lösungen
- Hier findet Ihr das Tant pour Tant Rezept, für mehr Macarons.
- Wer Interesse hat, findet hier das Erbsen-Macarons Rezept! □□

Bon … genug „geschwätzt“ … hier geht’s zum Rezept:

Zutaten für 15 Karotten Macarons:

Basis Rezept für Macarons: 1 Macaron Backmischung (also 75 g Zucker, 45 g gemahlene Mandeln), genau 36 g Eiweiß, 10 g Zucker, 1 Messerspitze orange Lebensmittelfarbe, 1 Messerspitze minzgrüne Lebensmittelfarbe.

Karotten Füllung: 50 g weiße Schokolade, 30 g Sahne, 40 g gekochte Möhren (am besten die leckere süße Variante).

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

1- In einer Schüssel das Eiweiß schlagen. Wenn es anfängt, weiß zu werden, kommen die 10 g Zucker und dann die orange Lebensmittelfarbe.

Weiter schlagen, bis es ganz fest wird.

Die Macarons Backmischung in 2 Mal in den Teig einarbeiten. Vorsichtig unterrühren, bis der Teig

ein Band formt.

2- 2 EL Teig in einer kleinen Schüssel geben und ihn mit der grünen Lebensmittelfarbe färben. Und ja, unsere Farbpigmente für die Farbe Minzgrün sehen orange/rot aus, es ist normal! □□

3- Beide Teige in 2 Spritzbeuteln mit einer 7 mm Lochtülle geben und damit kleine **Karotten-Macarons** spritzen. Das Backblech leicht von unten anklopfen und die Macarons 30 bis 45 Minuten „trocknen“ lassen.

Backen (je nach Backofen): 145/150 °C für 15 Minuten (Oben/unten und vorgeheizt).

5- Die Füllung: Die Karotten-Stückchen dampfkochen (so haben sie den besten Geschmack).

Die Schokolade mit der Sahne schmelzen und mit den gekochte Karotten mischen. Mit einem Stabmixer alles fein pürieren. Kaltstellen.

Ihr braucht nur noch eure Macarons mit der Karotten-Creme zu füllen. Et voilà!

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und Macaronieren…

Und ja, diese kleinen Leckereien kann man im Voraus backen, füllen und direkt einfrieren.

So kann man sie zu Ostern einfach frisch genießen!

Gros Bisous

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

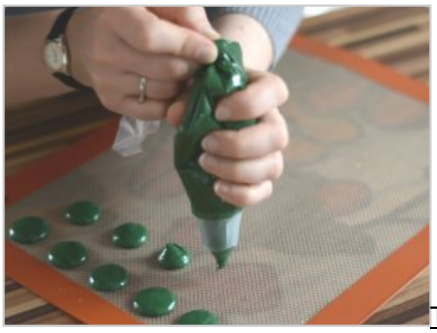
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


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