Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MACARONS À LA PISTACHE (PISTAZIEN MACARONS)

ZUBEREITUNG: 50 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN.

Joyeux 4ème dimanche de l'Avent ! Schönen 4. Advent !

Ich hoffe, ihr könnt einen schönen Sonntag mit euer Familie verbringen. Ich werde jetzt viele Macarons Backen und danach geht es ein letztes Mal zum Weihnachtsmarkt Glühwein trinken und viiiiiel Naschen mit Freunden und Familie.

Für Euch habe ich heute 2 Überraschungen : **die Verlosung der 5 Macarons Schachteln** und dazu **das Rezept für Pistazien Macarons** (für diejenigen, die nicht gewonnen haben !)

Wir werden erst einmal mit der Verlosung anfangen. Ich wollte mich bedanken für Alle eure schönen Kommentare und Geschenkideen. Es war sehr schön und sehr lustig zu lesen.

Léandre hat 5 kleine Zetteln mit Namen heraus gesucht und diese glückliche Leser ausgewählt:

– Stephanie Wegele und ihr Flambiergerät **(auf Facebook)**

– Nadine, die eine neue Jacke verschenkt

– Esther, die handgemachte Jasminseife zubereitet hat

– Coco, die eine Rose ganz offiziell nach ihrer Schwiegermama taufen und benennen lässt

– Julia , die ihre Hochzeit ankündigen wird

Ich werde direkt in die Küche gehen und an euch den gaaaanzen Nachmittag denken. Ich hoffe es schmeckt euch und es kommt ganz bei euch pünktlich nach Hause an.

Morgen früh verschicke ich alles per Post. Bis dahin würde ich mich freuen, wenn ihr mir eure Adresse per Mail oder PN verraten würdet.

Also ich wünsche Euch alle einen wunderschönen 4. Advent und eine schöne Weihnachtzeit ! Bisous

Und jetzt zum Rezept: Pistazien Macarons.

Ich habe ein bisschen überlegt welches Rezept ich online stellen sollte und habe mich für die Pistazien Variante entschieden. Das Schalen-Rezept bleibt immer das Gleiche aber mit grüner Farbe.

Das Rezept findet Ihr wie immer Hier , tipps für die Schalen hier, und Tipps für die Ganache hier !

Merci .

Für die Ganache gibt es verschiedene Möglichkeiten. Mann kann sie mit Pistazienpaste zubereiten, oder Pistazien kleine zermahlen oder noch eine Creme de Pistache mit ein etwas Aroma wählen.

Ich habe mich für das Rezept mit den klein gehackten Pistazien entschieden. Das Rezept mit Pistazienpaste kommt bald !!!

Zutaten für die Pistazien Ganache 1 Variante :

100 g weiße Schokolade**, 50 g Sahne, 2 EL Pistazien.**

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

1- Die Pistazien kleine mixen. So fein wie möglich, es sollte ganz feines Puder werden.

2- Die Pistazien dann mit der Sahne 5 Minuten köcheln und dann ziehen lassen, so dass die Aromen sich in Ruhe entfalten können.

3- Die heiße Pistazien-Sahne auf die Schokolade gießen und sie schmelzen lassen.

4- Dann die Ganache für 30 Minuten kalt stellen. Dann die Ganache ordentlich schlagen bis es heller wird und dann 2 Minuten stehen lassen. Somit wird sie fest und bereit zum Spritzen.

Die Ganache nur noch in einen Spritzbeutel gießen und damit die Macarons Schalen zubereiten.

Also ihr wisst, was ich heute vor habe, und ich wünsche euch auch einen wünderschönen Nachmittag. Bis bald und Gros Bisous.

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

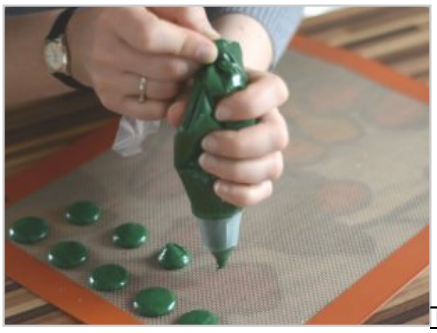
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


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