

Macarons

mit Cassis-Ganache

"eine süße Versuchung"

Zutaten

MACARONS

- 1 FÜR DEN MANDEL-BAISER-TEIG
- 100 g Mandelmehl, ohne Schale,
extra fein gemahlen
- 100 g Puderzucker
- 3 Eiweiß (Größe M, 76 g Eiweiß)
- 100 g Zucker
- 25 g Wasser
- 1 Prise Salz,
- Je 1 Msp. Kardamom, Vanille
- 1 EL Schwarze-Johannisbeeren- Sirup, oder ½ EL Pulverfarbe in Cassis

FÜR DIE MARC-DE-CHAMPAGNE-GANACHE

- 150 g weiße Kuvertüre
- 50 ml Sahne (homogenisiert)
- 1 EL Marc-de-Champagne-Aromapaste
- 50 g Schwarze-Johannisbeeren-Marmelade
- 2 TL Weiße Balsamico-Creme
- Je 1 Msp Kardamom, Vanille, Muskatblüte, Salz
- ½ Zitrone (Saft & Abrieb der Zitronenschale)

Trockenzeit: 30 Minuten

Temperatur: 160 °C (Ober-/Unterhitze)

Backzeit: 9 Minuten

Backform: 1 Backmatte und -blech 30 x 40 cm



Abbildung 1: eigenes Foto von Wiebke Zint

1



Abbildung 2: eigenes Foto v. W. Zint



Meine Schmankerl-Küche: Rezepte fürs Herz nach Ayurveda-Art

Zubereitung: Mandel-Baiser-Teig:

Mandelmehl, Puderzucker und die Gewürze gut zusammenmischen und in eine fettfreie Schüssel sieben. Nun Zucker und Wasser auf exakt 116 °C in einem Topf auf der Herdplatte aufkochen und mit dem Thermometer kontrollieren. Eiweiß in einer Metallschüssel mit einer Prise Salz aufschlagen, bis der Eischnee gut aufgeschlagen ist. Dann den heißen Zucker zum Eischnee geben und das somit entstandene Baiser solange weiter aufschlagen, bis dieser noch handwarm ist. Das Baiser mit Cassis-Sirup in Rosé einfärben. Den fertigen Baiser-Teig mit dem beiseite gestellten Mandelmehl zu einer homogenen Masse vermischen, bis diese lavaähnlich vom Löffel fließt.

Die Maße in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Mit dem Mandel-Baiser-Teig runde Kreise auf die Backmatte oder ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Mit dem Backblech vorsichtig auf die Arbeitsplatte klopfen, um die Oberfläche der Macarons zu glätten und eventuelle Luftblasen mit einem Zahnstocher aufstechen, 30 Minuten an der Luft trocknen lassen und anschließend bei 160 °C ca. 12 Minuten backen.

Für die Cassis-Ganache:

Cassis-Marmelade in einem Topf erwärmen, Zitronensaft, Zitronenschalenabrieb, Gewürze, Salz und den weißen Balsamico hinzufügen. Alles gut verrühren und die Cassis-Balsamico-Masse abkühlen lassen. Nun die Sahne erhitzen, unter rühren die kleingehackte weiße Schokolade hinzufügen und schmelzen lassen.

Die Ganache vom Herd nehmen. Marc-de-Champagne-Paste der Ganache hinzufügen und die Masse vollständig abkühlen lassen. Die Ganache dann zusammen mit der Cassis Balsamico-Masse aufschlagen. Zuletzt die Cassis-Ganache für die Fertigstellung in einen Spritzbeutel mit einer gezackten Lochtülle füllen.

Für die Fertigstellung:

Auf je eine Hälfte der Macaron-Schalen einen Ring aus Cassis-Ganache aufspritzen und in die Mitte etwas Cassis-Marmelade setzen.

Jeweils eine weitere Macaron-Schale abschließend aufsetzen.

Für festliche Dekoration:

Die Macarons nach Belieben dekorieren.



Abbildung 3:eigenes Foto W.Zint

