

Macarons mit Ganache (Basisrezept)

Dessert



Zutaten für

Für die Macarons

- 125 g Mandelmehl
- 150 g Puderzucker
- 150 g feinsten Zucker
- 50 ml Wasser
- 50 g Eiweiß
- 50 g Eiweiß

Für die Ganache

- 100 g weiße Schokolade
- 50 g Sahne

Optional

Für Schoko-Macarons

- 25 g Kakao

Für Erdbeer-Macarons

- 25 g Gefriergetrocknete Erdbeeren (pulverisiert)

Zubereitung

Den Ofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tipp vorweg: Für gelungene Macarons ist das exakte Abwiegen aller Zutaten besonders wichtig – schon kleine Abweichungen können die Konsistenz beeinflussen.

Mandelmehl und Puderzucker miteinander vermischen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel geben. Wer eine besonders glatte Oberfläche erzielen möchte, siebt die Mischung ein zweites Mal. Anschließend 50 g ungeschlagenes Eiweiß hinzufügen und alles mit einem Teigschaber kräftig verrühren, bis eine dickflüssige, langsam fließende Masse entsteht. Beiseitestellen.

Nun Zucker und Wasser in einem kleinen Topf auf 110 °C erhitzen. Währenddessen die übrigen 50 g Eiweiß aufschlagen und den heißen Zuckersirup langsam einlaufen lassen. Die Masse weiterschlagen, bis sie glänzt und auf etwa 45 °C abgekühlt ist. Den Eischnee anschließend portionsweise vorsichtig unter die Mandelmasse heben, bis ein glatter, leicht fließender Teig entsteht.

Die Macarons-Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und kleine Kreise von etwa 2 cm Durchmesser aufspritzen. Dabei genügend Abstand lassen, da die Masse noch leicht auseinanderläuft. Danach das Blech zweimal vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit mögliche Luftblasen entweichen.

Die aufgespritzten Macarons nun etwa 30 Minuten ruhen lassen, damit die Oberfläche leicht antrocknen kann. Dieser Schritt sorgt später für die typische glatte Schale und die charakteristischen kleinen „Füßchen“.

Die Macarons im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten backen. Während der Backzeit sollten sich die typischen kleinen „Füßchen“ bilden. Nach dem Backen das Backpapier sofort mitsamt den Schalen vom heißen Blech auf die Arbeitsfläche ziehen

Macarons mit Ganache (Basisrezept)

Dessert



Zutaten für

Für die Macarons

- 125 g Mandelmehl
- 150 g Puderzucker
- 150 g feinsten Zucker
- 50 ml Wasser
- 50 g Eiweiß
- 50 g Eiweiß

Für die Ganache

- 100 g weiße Schokolade
- 120 g Sahne

Optional

Für Schoko-Macarons

- 25 g Kakao

Für Erdbeer-Macarons

- 25 g Gefriergetrocknete Erdbeeren (pulverisiert)

und vollständig auskühlen lassen. So lösen sich die Macarons später besonders gut vom Papier.

Währenddessen die Ganache vorbereiten. Dafür die weiße Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne unter Rühren aufkochen und anschließend über die Schokolade gießen. Etwa 2 Minuten ruhen lassen, dann sorgfältig verrühren, bis eine glatte, glänzende Masse ohne Klümpchen entsteht. Die Ganache vollständig auskühlen lassen und anschließend für mindestens 1 Stunde kaltstellen, damit sie die richtige Konsistenz zum Füllen der Macarons erhält.

Die gut gekühlte Ganache mit den Quirlen des Handrührgeräts mehrere Minuten aufschlagen, bis sie deutlich heller und luftig-fest wird. Nach Belieben mit fettlöslicher Lebensmittelfarbe einfärben oder naturbelassen verwenden. Anschließend die Ganache in einen Spritzbeutel mit Tülle nach Wahl füllen.

Die Macarons-Schalen vorsichtig vom Backpapier lösen. Auf die Unterseite einer Schale jeweils einen kleinen Tupfen Ganache spritzen, dann mit einer zweiten Schale zusammensetzen und leicht andrücken. Dabei die Macarons möglichst am Rand anfassen, da ihre Oberfläche sehr empfindlich ist.

Ihr volles Aroma entfalten die Macarons nach einer Ruhezeit im Kühlschrank. Am besten über Nacht durchziehen lassen und erst kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Tipp zur Aufbewahrung: Gefüllte Macarons halten sich im Kühlschrank etwa 5 bis 7 Tage. Sie lassen sich außerdem problemlos einfrieren. Ungefüllte Macarons-Schalen können in einer luftdicht verschlossenen Dose bis zu zwei Wochen aufbewahrt oder ebenfalls eingefroren werden. So lassen sie sich bei Bedarf ganz einfach vorbereiten und später nach Wunsch füllen.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!