



waskochen.ch

## Macarons à la française

(Originalrezept von [www.mytartelette.com](http://www.mytartelette.com))

### Zutaten für ca 30–40 Macaronhälften

90 g Eiweiss (3 Eier)  
1 Prise Salz  
30 g Kristallzucker  
200 g Puderzucker  
110g gemahlene Mandeln  
Lebensmittelfarbe in Pulverform\*

\* wer flüssige Lebensmittelfarbe verwenden will, gibt die Farbe zu den gemahlene Mandeln, lässt dies einige Stunden trocknen und mahlt sie anschliessend fein, denn schon die kleinste Menge Flüssigkeit kann das Experiment jäh beenden.



### Zubereitung

1. die gemahlene Mandeln mit dem Blitzhacker oder der Küchenmaschine so fein wie möglich mahlen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel sieben.
2. Puderzucker und ein ganzes Röhrchen Lebensmittelfarbe dazugeben, mischen.
3. Eiweiss mit einer Prise Salz nicht ganz steif schlagen, 30 g Kristallzucker langsam einrieseln lassen und weiter schlagen. Der Zucker soll ganz aufgelöst sein und wenn man das Messer durch den Eischnee zieht, soll der Schnitt sichtbar bleiben.
4. Abwechslungsweise Löffel für Löffel mit dem Spachtel Eischnee mit der Mandel-Puderzucker-Masse sehr sanft unterziehen. Die Masse muss glänzen und sollte eine Konsistenz von dickflüssiger Lava aufweisen. Sie soll ganz langsam vom Spachtel laufen.
5. 3 Backbleche vorbereiten: Backblech umdrehen (so kann man das Blech nach dem Backen besser vom Blech ziehen), auf dem Blech kleine Punkte der Masse in die Ecken geben, darauf das Blech festkleben. Das verhindert im Umluftbackofen das Flattern des Papiers. Anstelle von Ankleben, kann man das Papier auch mit Messern beschweren. Oder Backblech mit Silikonmatte belegen.
6. Die Masse in einen Dressiersack mit einfacher runder Tülle füllen und möglichst regelmässig und mit ca. 3 cm Durchmesser auf das Blech spritzen. Allfällige Falten im Papier umgehen, die Schalen werden ansonsten krumm. Ist mir hier nämlich passiert!
7. Die Bleche für 45 Minuten stehen lassen, die Macarons antrocknen lassen (kein Durchzug!)
8. Den Backofen auf 140°C Umluft vorheizen.
9. **Umluft-Ofen**: alle drei Bleche hineinschieben und **15 Minuten backen/trocknen lassen**. ! Wecker stellen ! **Gas-Ofen**: nur ein Blech **auf der obersten Rille** einschieben.
10. Vor dem Backofenfenster Stellung beziehen und gespannt durch die Scheibe gucken. Das Herz hüpfert, wenn die Macarons aufgehen und Füsschen bekommen.
11. Die Bleche aus dem Ofen nehmen und die Macarons mit dem Papier vom Blech ziehen, Blech leicht befeuchten, Macarons mit dem Papier zurück auf das Blech ziehen damit die Feuchtigkeit aufgesogen werden kann (so lösen sich die Macarons anschliessend ganz locker vom Papier).
12. Die Schalen auskühlen lassen, vom Papier nehmen und in eine gut verschliessbare Box legen.
13. 48 Stunden im Kühlschrank oder an einem kühlen Raum ruhen lassen (so wird der Kern weich und geschmeidig und aussen bleibt die Schale knusprig).



waskochen.ch

#### Zutaten für die Buttercreme

2 Eiweiss  
100 g Zucker  
170 g weiche Butter  
Mark von einer Vanilleschote  
1 EL Pfirsichlikör



1. Zucker und Eiweiss über dem Wasserbad auf kleiner Stufe langsam, kontinuierlich aufschlagen, bis die Masse heiss ist. Ca. 3 Minuten. Der Zucker muss komplett aufgelöst sein. Die Masse soll sich wie Marshmallowcreme anfühlen.
2. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und auf höchster Stufe zu einer dicken glänzenden Merenguemasse schlagen. Ca. 5 Minuten.
3. Auf Rührwerk wechseln und Stück für Stück die weiche Butter dazugeben und vermengen bis eine weiche Masse entsteht.
4. Vanillemark und Likör dazugeben und mit dem Spachtel darunterziehen. Falls gewünscht, mit etwas Lebensmittelfarbe färben.  
Diese Buttercreme kann im Kühlschrank 1 Woche oder im Gefrierer 1 Monat aufbewahrt werden. Macarons sollte man erst bei Bedarf füllen. Einmal gefüllt, sollten sie in den nächsten 3 Tagen verköstigt werden.  
Falls die Buttercreme aus dem Kühlschrank kommt, etwa eine halbe Stunde weich werden lassen und nochmals durchrühren.
5. Masse in den Dressiersack mit der runden Tülle geben.
6. Macaron-Schalen nach Grösse sortieren
7. Auf eine Hälfte der Macarons Buttercreme geben und mit der anderen Hälfte zusammenkleben.

#### Step by Step Rezept mit Bilder auf:

<http://blogs.waskochen.ch/letizias-gaumenfreuden/2009/10/09/macarons-wie-vom-profi-mit-rezept-und-geschenkschachtel>