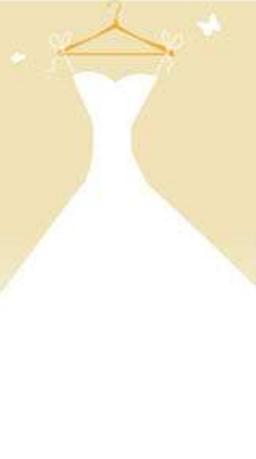


Fräulein K sagt ja

Einfach schöner heiraten



Profi-Rezept: Macarons von Heike Krohz

- * Ergibt ca. 40 Hälften

Das braucht Ihr:

- * 100g flüssiges Eiweiß
- * eine Prise Salz
- * 45g Kristallzucker
- * 190g fein durchgeseibter Puderzucker
- * 130g sehr fein gemahlener Mandelgrieß (bzw. gemahlene Mandeln zusätzlich fein sieben)
- * evtl. Vanillemark von ½ Vanilleschote
- * evtl. Speisefarbe

Los geht's:

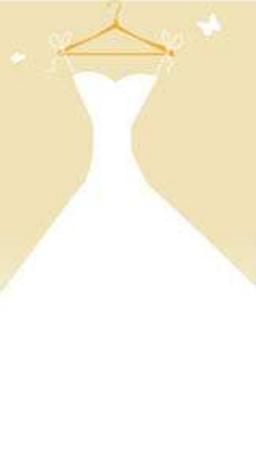
- * Für farbige Macarons etwas Speisefarbe zum flüssigen Eiweiß geben.
- * Das Eiweiß mit dem Salz und dem Kristallzucker sehr steif aufschlagen.
- * 1/3 des Puderzucker-Mandelgrieß-Gemisches vorsichtig unter die Eiweißmasse heben, dann den Rest Puderzucker-Mandelgrieß unterrühren (nicht in der Maschine, sondern von Hand z.B. mit einem Gummischaber). Die Masse sollte nicht zu flüssig sein und die Konsistenz eher zähfließend.
- * Macaronmasse nun mit einem Spritzbeutel und mittelgroßer Lochtülle auf das Backpapier aufdressieren (= aufspritzen wie ein Sahnehäubchen). Die Größe der Macarons sollte circa dem Durchmesser eines 5 Markstücks (wer es noch kennt;-)) entsprechen. Zwischen den Macarons genügend Abstand lassen, da diese beim Backen noch etwas in die Breite gehen... Die Macarons nun unbedingt 30 bis 40 Minuten vor dem Backen auf dem Blech bei Zimmertemperatur trocknen lassen, sonst gibt es eine unschöne rissige Oberfläche nach dem Backen!!
- * Ofen auf 130-140°C (Umluft) vorheizen
- * Backzeit circa 12-14 Minuten

Füllung:

- * Zum Füllen eignen sich Buttercreme, Canache, frische Früchte, Fruchtmousse, Lemon Curd....
- * Unsere Varianten: Schokoladenmoccabuttercreme mit einer frischen Himbeere in der Mitte und Aprikosenmarmelade in einem Kranz aus Vanillebuttercreme und Apricotbrandy

Fräulein K sagt ja

Einfach schöner heiraten



Tipps von Heike für die erfolgreiche Macaron-Bäckerei:

- * Zum Einfärben des Eischnees eine hitzebeständige Speisepastenfarbe verwenden z.B. von Wilton
- * Sollten sich die Macarons nach dem Backen nicht gut vom Backpapier lösen, ein Geschirrhandtuch gleichmäßig anfeuchten und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Das Backpapier mit den Macarons vorsichtig vom Blech auf das Handtuch ziehen... und ein bisschen Geduld haben...

Wie lange halten Macarons?

- * Am besten schmecken Macarons frisch gefüllt. Luftdicht im Kühlschrank verpackt sind die "Kleinen" je nach Füllung 2-3 Tage haltbar



Hübsch & lecker...

© Heike Krohz, Torten- und Patisserieservice suess-und-salzig

www.fraeulein-k-sagt-ja.de