

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

WEISSE MACARONS MIT PISTAZIENGANACHE

ZUTATEN / MACARONS:

75 gr Eiweiß
94 gr fein gemahlene Mandeln
155 gr Puderzucker
21 gr Zucker

Diese Zutatenliste basiert auf der durchschnittlichen Menge an Eiweiß, die sich aus zwei ganzen Eiern ergibt. In diesem Fall 75 Gramm. Es ist wichtig, die genauen Grammzahlen einzuhalten. Sollten es mehr als 75gr Eiweiß sein, muss umgerechnet werden.

BACKANLEITUNG:

1. Die gemahlene Mandeln und den Puderzucker fein sieben und anschließend mit einem Schneebesen gründlich vermischen. Selbst bei fein gemahlene Mandeln erhalte ich mit meinem Haushaltssieb einen Ausschuss von etwa 30 Gramm pro 100 Gramm Mandeln.
2. Eiweiß mit einem Rührgerät oder Schneebesen schaumig schlagen. Den Zucker zugeben, sobald das Eiklar anfängt eine schaumige Konsistenz anzunehmen. 2 bis 3 Minuten schlagen. Wird die Schüssel mit dem Baiser gestürzt, sollte das Eiweiß nicht aus der Schüssel gleiten.

In vielen Blogs erfreuen sich vor allem farbige Macarons großer Beliebtheit. Dazu sollte dem Eiweiß beim Schlagen eine geringe Menge Lebensmittelfarbe zugegeben werden. Es ist sehr wichtig färbende Lebensmittelpaste oder färbendes Lebensmittelpulver zu verwenden - keine flüssige Lebensmittelfarbe!

3. Das Puderzucker-Mandel-Gemisch in drei Schwüngen unter das Baiser heben, bis eine cremige, leicht fließende Masse entsteht.
4. Die Masse mit einem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aufgetragen. Dazu kleine kreisförmige Häufchen mit einem Durchmesser von 4 bis 5 cm und einem Abstand von etwa 2 cm formen. Die Menge ergibt etwa 40 bis 44 halbe Macarons. Falls sich die Oberfläche der Häufchen nicht von alleine glättet, kann das Backblech leicht geschüttelt oder sanft auf eine Tischplatte geschlagen werden.
5. Die Baiserhäufchen 40 Minuten lang an einer zugfreien Stelle ruhen lassen.
6. Anschließend im gut vorgeheizten Backofen bei 140° (Ober-/Unterhitze) 14 Minuten lang backen.

7. Die Macaronshälften auf einer kalten Fläche auskühlen lassen und mit einem flachen Messer vorsichtig vom Backpapier lösen.
8. Zwei Macaronshälften mit einer kleinen Menge Ganache zusammenfügen. Am besten leicht gekühlt zu einer Tasse Kaffee genießen.

ZUTATEN / PISTAZIENGANACHE:

100 gr weiße Schokolade
20 gr Frischkäse
20 gr fein gehackte oder gemahlene Pistazien

ZUBEREITUNG:

1. Schokolade in einem Wasserbad schmelzen.
2. Frischkäse unterrühren.
3. Gemahlene Pistazien unterheben.
4. Macarons füllen.

Dieses Rezept ergibt etwa 20 bis 22 Macarons.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Ruhezeit: ca. 40 Minuten
Gesamtkosten: ab 2,90 €