

# MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



## Macarons & Lakritz

Zutaten für ca. 25 Macarons (nach Pierre Hermé)

Vorbereitung: 2 Backbleche mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen. Ein Spritzbeutel mit ca. 1 cm Lochtülle vorbereiten. 2 große Schüsseln (absolut fettfrei!), ein großes Sieb, 2 Teigschaber, 1 kleiner Kochtopf und ein Thermometer mit Fühler. Die Küchenmaschine, bzw. der Mixer nicht zu vergessen. Es ist hilfreich, sich alles parat zu legen, damit man später ohne Behinderung arbeiten kann.

- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 72 g (möglichst gelagertes) Eiweiß (von ca. 2 Eiern)
- 100 g feiner Zucker
- 25 g Wasser
- ca. 1 gestr. Teel. weißes Lebensmittelfarbpulver ([Titandioxid](#))

- 1 Prise Salz

Die gemahlenden Mandeln mit dem Puderzucker vermischen und in einer elektr. Kaffeemühle, einem Blitzhacker oder Thermomix noch einmal feiner mahlen, so dass es eine Beschaffenheit wie Mehl erlangt. Siebt das Mandelmehl in eine große Schüssel und verrührt es mit der Hälfte des ungeschlagenen Eiweißes und mit dem Farbpulver zu einem glatten Teig.

Dann erhitzt ihr den Zucker mit dem Wasser in einem kleinen Topf. Wenn das

Thermometer ca. 110 Grad anzeigt, beginnt ihr die andere Eiweißhälfte und

eine Prise Salz mit dem Mixgerät oder der Küchenmaschine aufzuschlagen. Hat das Thermometer 117-120 Grad erreicht gießt ihr den heißen Zuckersirup in feinem Strahl zum Eischnee. Dabei immer weiter mixen! Den Zuckersirup aber möglichst nicht auf die Mixstäbe gießen! Weiter schlagen, bis das Meringue schön fluffig und glänzend ist und ca. 30-35 Grad erreicht hat.

Nun zieht ihr die Meringuemasse in drei Portionen nach und nach vorsichtig und gleichmäßig unter die Mandelmasse. Hier ist der richtige Zeitpunkt gefragt! Nicht zu kurz, denn die beiden Massen müssen sich verbunden haben, aber auch nicht zu lang, das die Macarons dann flach werden. Der Teig sollte, wie auf dem letzten Foto oben, in einem breiten Band vom Teigschaber fließen.

Jetzt füllt ihr den Macaronteig in den vorbereiteten Spritzbeutel und spritzt ca. 2 Euro große Tupfen auf das ausgelegte Blech. Dabei den Spritzbeutel senkrecht halten und genügend Abstand zwischen den einzelnen Macarons halten. Versucht möglichst die gleiche Menge zu spritzen und dann abschließend mit der Tülle einen schnellen Kreis zu beschreiben, damit die Macarons keine 'Zipfelmütze' bekommen. Sollte dies doch geschehen sein, klopft das Blech 1-2 mal kräftig auf die

Tischplatte. So entweichen noch kleine Luftbläschen und die Zipfel verschwinden. Jetzt müssen die Macarons ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur trocknen. Heizt den Backofen schon einmal auf 150 Grad Umluft vor.

Nach dieser halben Stunde Trockenzeit geht's ab in den 150 Grad heißen Ofen mit unseren Macarons. Regelt die Temperatur dann auf 140 Grad herunter. Das gibt bessere Ergebnisse, finde ich. Und nun ist Backofenkinno angesagt :-D . Naaa? Bekommen sie die berühmte, berühmte Füßchen? Es ist und bleibt ein spannender Moment! Auch wenn man schon Hunderte Macarons gebacken hat. - Nach 14-15 Minuten sind sie dann meist gar. Das hängt natürlich immer etwas vom Backofen und auch von der Größe der Macarons ab. Es geht nichts, ohne Erfahrung dabei zu machen. Ich würde bei der Gelegenheit gern noch einmal auf die Erfahrungen von Aurelie Bastian verweisen, die auf ihrem Blog Hilfe bei 'Macaronproblematiken' anbietet ! Lasst die Macaronschalen vollständig abkühlen, bevor ihr sie vorsichtig von der Unterlage hebt.

So, das wäre geschafft :-) ! Ihr könnt die Schalen auch 1-3 Tage in einer Blechdose aufbewahren, bevor ihr sie füllt. Sollen sie länger auf ihren Einsatz warten, würde ich sie lieber einfrieren. Das geht wunderbar. Sowohl nur die Schalen, als auch die bereits gefüllten Macarons, wobei ich Ersteres aber bevorzugen würde.

### Lakritzfüllung:

Die verwendeten Lakritzprodukte sind von Johan Bülow.

- 80 g Sahne
- 33 g Lakritzsirup
- 1 Teel. Lakritzpulver
- 120 g weiße Schokolade

- ggf. schwarze Lebensmittelfarbe

Diese Füllung solltet ihr am Vortag zubereiten, denn sie muss gerne eine Nacht im Kühlschrank verbringen!

Sahne, Lakritzsirup und -pulver, sowie ggf. die Farbe in einen Topf geben und aufkochen. Die weiße Schokolade fein hacken und die heiße Lakritzmasse darüber gießen. Eine Minute warten und dann glattrühren. Nun kommt die Schüssel über Nacht in den Kühlschrank. Vor dem Befüllen der Macarons sollte die Creme einmal kurz und kräftig von Hand mit einem Schneebesen aufgeschlagen werden. Nun die Füllung in einen Spritzbeutel füllen. Ich nehme dafür gern Einmalspritzbeutel, dann muss ich ihn hinterher nicht so mühsam sauber machen ;-). Auf die Hälfte eurer Macaronschalen spritzt ihr nun die Lakritzfüllung und drückt eine zweite Schale so darauf, dass die Füllung so gerade bis an den Rand gedrückt wird. Fertig!

Halt! Eines sei noch gesagt. Macarons sind genauso anspruchsvoll, wie die die sie lieben ;-). Sie möchten mindestens 24-48 Stunden gut verschlossen in einer Dose im Kühlschrank reifen. Dann sind sie genau richtig zum Genießen!

Quelle: Pierre Hermé + Jeanne d'Arc Living