



Maxi-Macarons mit Himbeerherz und Pistazien

Macarons

ca. 6-10 Stück, je nach Größe

- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 2 Eiweiß (à 36 g)
- 1 Prise Salz
- 100 g Kristallzucker
- 25 ml Wasser
- rosa Lebensmittelfarbe (Gel oder Puder)

Zunächst müssen die gemahlene Mandeln und der Puderzucker vermischt und noch einmal im Blitzhacker oder

Thermomix sehr fein gemahlen werden. Das Mandelmehlgemisch durch ein Sieb in eine Schüssel füllen und mit einem Eiweiß (36g) und ca. einem halben Teel. Lebensmittelfarbe verrühren.

Den Kristallzucker in einen kleinen Kochtopf füllen und mit dem Wasser bedecken. Einen Moment stehen lassen. Das zweite Ei trennen und das Eiweiß in eine saubere und fettfreie Rührschüssel füllen. Eine Prise Salz hinzufügen und das Mixgerät bereithalten. Nun den Topf mit dem Zucker bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und zum Kochen bringen (nicht rühren!). Wenn der Zuckersirup gut 100 Grad erreicht hat, beginnt ihr das Eiweiß zu schlagen. Bei 118-120 Grad gießt ihr den heißen Zuckersirup in feinem Strahl vorsichtig zum Eischnee. Dabei immer weiter rühren bis die Meringue abgekühlt ist und ca. 35 Grad hat.

Jetzt zieht ihr zunächst ein Drittel der Meringue unter die Mandelmasse. Nach und nach folgt dann der Rest der Meringue. Dabei die Macaronsmasse mit einem Teigschaber sorgfältig, aber nicht zu lange, vermengen bis sie in breitem Band vom Löffel fällt.

Jetzt wird der Macaronteig in einen Spritzbeutel mit 14 mm Rundtülle gefüllt. Auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech spritzt ihr dann die Macarons. Aber nicht so klein wie gewohnt, sondern ca. 5-6 cm groß und möglichst alle gleich groß ;-)! Hilfreich ist es auch, zuvor Kreise auf das Backpapier zu zeichnen. Schlagt das Blech ein paar Mal kräftig auf die Arbeitsfläche, um mögliche Luftbläschen oder 'Zipfel' zu

beseitigen. Nun müssen die Macarons eine halbe Stunde trocknen. Heitzt derweil den Backofen auf 140 Grad auf. Nach der Trockenzeit backt ihr die Macarons ca. 16-18 Minuten. Ich lasse die Macarons immer komplett auskühlen bevor ich sie von der Folie nehme.

Himbeergelee

- 200 g TK Himbeeren
- 70 g Gelierzucker 1:3

Die Himbeeren auftauen lassen. Danach zusammen mit dem Gelierzucker aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach durch ein Sieb streichen. Abkühlen lassen.

Pistaziencreme

- 90 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 30 g Pistazienpaste - gekauft oder (besser) selbstgemacht
- Alle Zutaten zusammen mit dem Mixer zu einer glatten Creme aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit 10 mm Lochtülle füllen.

Fertigstellung:

- 2-3 El Pistazien grob gehackt

Auf die Hälfte der Macaronsschalen spritzt ihr nun einen Kreis aus Pistaziencreme. Die dadurch entstandene Lücke füllt ihr

mit Himbeergelee und setzt dann die zweite Macaronschale darauf. Nur so stark pressen, dass die Pistaziencreme ganz leicht über den Rand der Macarons reicht. Nun rollt ihr nur noch die Macarons seitlich mit der Cremeseite durch die gehackten Pistazien.

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>