



## **Macarons mit Zitrone, Timutpfeffer & Limoncello**

*Zutaten für ca. 24 Macarons je nach Größe*

### **Macaronschalen**

Vorbereitung: 2 Backbleche mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen. Ein Spritzbeutel mit 10 mm Lochtülle vorbereiten. 2 große Schüsseln (absolut fettfrei!), ein großes Sieb, 2 Teigschaber, 1 kleiner Kochtopf und ein Küchenthermometer mit Fühler, ein Mixergerät.

- 100 g gemahlene, geschälte Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 36 g (möglichst gelagertes) Eiweiß
- Lebensmittelfarbe (ich verwende Gelfarben)

Die gemahlene Mandeln mit dem Puderzucker vermischen und in einem Universalzerkleinerer o. ä. noch einmal feiner mahlen. Dadurch bekommen die Macarons eine feine, glatte Oberfläche. Das Mandelmehl in eine große Schüssel sieben. Mithilfe eines Teigschabers 36 g Eiweiß und die Lebensmittelfarbe zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 100 g feiner Zucker
- 25 g Wasser
- 36 g (möglichst gelagertes) Eiweiß
- 1 Prise Salz

Das Eiweiß mit dem Salz in eine große saubere Schüssel geben. - Zucker und Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis das Thermometer ca. 116 Grad anzeigt. Nun das Eiweiß mit dem Mixergerät oder der Küchenmaschine beginnen aufzuschlagen. Wenn die Zuckermasse 120 Grad erreicht hat, den heißen Zuckersirup in feinem Strahl zum Eischnee gießen. 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.

Diese Meringuemasse in drei Portionen unter die vorbereitete Mandelmasse ziehen. Hier ist der richtige Zeitpunkt gefragt! Nicht zu kurz, denn die beiden Massen müssen sich verbunden haben, aber auch nicht zu lang. Der Teig sollte in einem breiten Band vom Teigschaber fließen.

Den Macaronteig in den vorbereiteten Spritzbeutel füllen und spritzt Tupfen von ca. 4 cm Durchmesser auf das mit Backpapier oder Silikonmatte belegte Blech. Dabei den Spritzbeutel senkrecht halten und genügend Abstand zwischen den einzelnen Macarons halten. Bitte möglichst immer die gleiche Menge zu spritzen und abschließend mit der Tülle einen schnellen Kreis zu beschreiben, damit die Macarons keine ‚Zipfelmütze‘ bekommen. Sollte dies doch geschehen sein, das Blech zum Schluss 1-2 mal kräftig auf die Tischplatte klopfen. So entweichen noch kleine Luftbläschen und die Zipfel verschwinden. Jetzt müssen die Macarons ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur und ohne Zugluft trocknen. Den Backofen schon einmal auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Die Macarons nach der Trockenzeit je nach Größe 14 - 17 Minuten bei 140-150 Grad Umluft backen. Die Macaronschalen anschließend vollständig abkühlen, bevor sie vorsichtig von der Unterlage gehoben werden. Die Macaronschalen können problemlos 1-2 Tage in einer gut verschlossenen Keksdose aufbewahrt werden.

### **Timutpfeffer Ganache**

- 100 ml flüssige Sahne 30-35% + etwas zum Auffüllen
- 3-4 g [Timutpfeffer](#)\* (1 gehäufter Teel.)
- 150 g weiße Kuvertüre

Den Timutpfeffer in einem Mörser grob zerkleinern. Die Sahne mit dem Timut in einem kleinen Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und mindestens eine Viertelstunde ziehen lassen. Danach durch ein Sieb gießen und wieder auf 100 ml mit Sahne auffüllen. Die weiße Kuvertüre in der Mikrowelle schmelzen und die Timutsahne darunter rühren. Abgedeckt im Kühlschrank komplett abkühlen lassen (ggf. über Nacht).

### **Füllung und Fertigstellung**

- 80 g Zitronengelee<sup>1</sup> oder -marmelade (selbstgemacht oder gekauft)
- 200 g dunkle Kuvertüre (ich verwende [Callebaut 811](#)\*)
- Dünne Zartbitter Schokoladentäfelchen (z. B. von Lindt)
- goldfarbene Dekozuckerperlen
- Limoncello Likör - Crema di limocello ([selbstgemacht](#) oder gekauft)
- [Mini Pipetten](#)\*

<sup>1</sup> **Tipp:** Das Zitronengelee könnt ihr ganz fix aus dem Saft von 2 Zitronen und etwas Schalenabrieb, sowie Zucker und z.B. Schnellgelatine oder Agar Agar nach Packungsangabe selber machen. Auf diese Weise könnt ihr den Säuregrad selbst bestimmen. Gekaufte Zitronengelee ist oft zu süß und hier in diesem Rezept ist gerade der "saure" Kern so reizvoll.

Die Macarons nach Größen sortieren und je zwei passende einander zugeordnet auf die Arbeitsfläche legen. Die Timutganache ganz kurz aufschlagen, damit sie cremig wird. Ggf. etwas Temperatur annehmen lassen oder den Mixer zur Hilfe nehmen. Die Ganache in einen Spritzbeutel mit 10 mm Rundtülle einfüllen und auf eine Hälfte der Macarons damit einen Kreis spritzen. Das Zentrum muss frei bleiben, denn hier hinein wird nun entweder mit einem kleinen Löffel oder ebenfalls mit einer Spritztüte etwas Zitronengelee gegeben. Die zweite Macaronschale auflegen und sachte festdrücken.

Die Kuvertüre temperieren (Anleitung z. B. hier: [klick](#) o. [klick](#)) Dieser Vorgang sollte möglichst beachtet werden, damit die Schokolade einen schönen Glanz und keine grauen Schlieren bekommt. Die Schokotäfelchen bereitlegen. Die Macarons nach und nach zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen,

mit den Zuckerperlen bestreuen und auf je ein Schokotäfelchen setzen. In einer Tupperdose mindestens eine Nacht im Kühlschrank fest werden und durchziehen lassen lassen. Aus den Resten der Kuvertüre können auf Wunsch noch kleine Schokoelemente zur Garnitur gefertigt werden. Einige Macarons habe ich nicht in Schokolade getaucht, sondern als kleine schnelle Alternative, mit etwas flüssiger Schokolade, die ich in einen Beutel von dem ich eine winzige Spitze abgeschnitten habe, verziert.

Vor dem Servieren der Macarons eine Pipettenfüllung Limoncello aufziehen und je eine Pipette seitlich in jeden Macaron stecken. - Macarons sollten nicht direkt aus dem Kühlschrank gegessen werden. Sie schmecken am besten wenn sie etwas Temperatur angenommen haben.

*Copyright: <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com> 2017*