



Brombeer Macarons

Macaronschalen

- 100 g gemahlene, gebleichte Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 2 Eiweiß (à 36 g)
- 1 Prise Salz
- 100 g Kristallzucker
- 25 ml Wasser
- violette, blaue + rosa Lebensmittelfarbe (ich habe Gelfarben verwendet)

Die gemahlene Mandeln mit dem Puderzucker vermischen und zusammen in einem Blitzhacker oder z. B. einem Thermomix zu sehr feinem Puder mahlen. Dieses Mandelmehl durch ein Sieb in eine Schüssel füllen und mit einem Eiweiß (36g) und der Lebensmittelfarbe verrühren. Den Kristallzucker in einen kleinen Kochtopf füllen und mit dem Wasser bedecken. Einen Moment stehen lassen.

Das zweite Eiweiß (36g) in eine saubere und fettfreie Rührschüssel füllen. Eine Prise Salz hinzufügen und das Mixgerät bereithalten.

Den Topf mit dem Zucker nun bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und zum Kochen bringen (nicht rühren!). Wenn der Zuckersirup gut 100 Grad erreicht hat, das Eiweiß anfangen zu schlagen. Bei 118-120 Grad den Zuckersirup in feinem Strahl vorsichtig zum Eischnee. Dabei kontinuierlich auf höchster Stufe weiterschlagen, bis die Meringue abgekühlt ist und ca. 35 Grad hat.

Ein Drittel dieser Meringuemasse wird nun zunächst einmal unter die vorbereitete Mandelmasse gezogen. Danach die restliche Meringue hinzufügen und unterheben. Die Macaronmasse nun mit einem Teigschaber sorgfältig vermengen, bis sie in breitem Band vom Löffel fällt. Den Macaronteig in einen Spritzbeutel mit großer (14 mm) Lochtülle füllen.

Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen und Macarons von ca. 5-6 cm Durchmesser aufspritzen. Damit sie möglichst alle gleich groß werden, kann man zuvor auf die Rückseite des Backpapiers Kreise zeichnen. Die Spritztülle beim Aufspritzen senkrecht und etwa 2 cm über der Oberfläche halten. Mit einer kleinen Drehbewegung abschließen, so dass möglichst keine „Zipfel“ entstehen. Das Blech ein paar Mal kräftig auf die Arbeitsfläche schlagen, um eventuelle Luftbläschen oder „Zipfel“ zu beseitigen. Nun müssen die Macarons eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur trocknen (Zugluft vermeiden!).

Den Backofen in der Zwischenzeit auf 140 Grad Umluft vorheizen. Nach der Trockenzeit die Macarons ca. 20 Minuten backen. Danach die Macaronschalen auf dem Papier bzw. der Silikonmatte komplett abkühlen lassen, bevor sie abgehoben werden. Die fertigen Macaronschalen können problemlos 1-2 Tage in einer Blechdose aufbewahrt werden.

Brombeergelee

(Kann auch durch gekauftes ersetzt werden. Ich empfehle aber, es selber zu machen)

- 400 g Brombeerpüree (ohne Kernchen)
- 200 g Gelierzucker 1:2

Die Zutaten in einem Topf vermengen und nach Anleitung kochen. In sterilisierte Gläschen abfüllen und abkühlen lassen.

Füllung

- 100 g Mascarpone (altern. Doppelrahmfrischkäse)
- 125 g Brombeergelee
- 130 g Schlagsahne 35%
- frische Brombeeren
- Brombeergelee

Das Brombeergelee mit der Mascarpone verrühren. Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Die Brombeercreme in einen Spritzbeutel mit 10 mm Rundtülle füllen. Auf die Hälfte der Macaronsschalen einen Kranz aus Cremetupfen entlang des Rands spritzen und einen größeren Tupfen in die Mitte setzen. Darauf ein Löffelchen Brombeergelee geben und eine Brombeere hineindrücken. Nun die zweite Hälfte der Macaronsschalen in der Mitte mit einem kleinen Kreis Brombeercreme bespritzen und vorsichtig wie ein „Deckel“ aufsetzen.

Die Macarons sollten nun ein paar Stunden durchziehen. Ich empfehle für dieses Rezept etwa 6-10 Stunden. Da die Füllung relativ feucht ist, sollten sie nicht zu lange durchziehen, um nicht zu sehr durchzuweichen! (Obwohl manche das gerade gern mögen ;-)). Natürlich können die Brombeeren, je nach Saison, auch durch andere Früchte ersetzt werden.