



## Erdnuss-Cassis Macarons

*nach Damian Wager*

*Links mit \* und <sup>1</sup> sind Affiliate- / Werbelinks*

### **Macaronschalen**

Vorbereitung: 2 Backbleche mit Backpapier oder Silikonmatte<sup>1</sup> 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.

- 70 g gemahlene, geschälte Mandeln
- 30 g Erdnüsse
- 100 g Puderzucker
- 36 g Eiweiß
- 1 Teel. weiße Lebensmittelfarbe

Die gemahlenden Mandeln und Erdnüsse gemeinsam mit dem Puderzucker vermischen und in einem Universalzerkleinerer o. ä. noch einmal feiner mahlen. Dadurch bekommen die Macarons eine feine, glatte Oberfläche. Das Mandel- Puderzuckergemisch zusammen mit der Lebensmittelfarbe in eine große Schüssel sieben. 36 g Eiweiß hinzufügen und mit einem Teigschaber zu einem marzipanähnlichen Teig verarbeiten.

- 100 g feiner Zucker
- 25 g Wasser
- 36 g Eiweiß

Das Eiweiß 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, dann gelingen die Macarons nicht. Der Teig sollte in einem breiten Band vom Teigschaber fließen. Den Macaronteig in den vorbereiteten Spritzbeutel füllen und Tupfen von ca. 3 cm Durchmesser auf das mit Backpapier oder Silikonmatte belegte Blech spritzen. Dabei den Spritzbeutel senkrecht halten und genügend Abstand zwischen den einzelnen Macarons halten. Die Macarons sollten möglichst alle dieselbe Größe haben. 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 weitestgehend. Die noch feuchten Macarons leicht mit fein gehackten Erdnüssen bestreuen und ca. 20-30 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 – 16 Minuten bei 140 Grad Umluft backen. Die Macaronschalen anschließend vollständig abkühlen, bevor sie vorsichtig von der Unterlage gehoben werden. Vorher sollten sie aber noch mit temperierter roter Kuvertüre ( z. B. Valrhona Inspiration Himbeere\*) verzieren. Dafür habe ich die Kuvertüre in einen winzigen Spritzbeutel gefüllt.

### Erdnussbutter Ganache

- 60 g Sahne
- 7 g Invertzucker<sup>1</sup> (alt. Honig)
- 20 g feine Erdnussbutter
- 5 g gemahlene salzige Erdnüsse
- 140 g weiße Kuvertüre

Die Sahne mit dem Invertzucker erhitzen. Die Kuvertüre, die Erdnussbutter und Erdnüsse dazu geben und verrühren. Mit einem Stabmixer nochmals mixen und die Ganache danach in einen Spritzbeutel mit kleiner Rundtülle füllen und für circa 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

### Füllung und Fertigstellung

- ca. 2-3 El. Schwarze Johannisbeergelee

Wenn die Ganache durchgekühlt ist, kann man die Macarons füllen. Dafür die Macaronschalen paarweise nach Größen sortiert bereitlegen. Auf die Hälfte der Macaronschalen mit der Ganache einen Kringel spritzen. Danach in die Mitte etwas Johannisbeergelee füllen. Den passenden Macaronsdeckel sanft aufdrücken.

Die Macarons nun mindestens 24 Stunden in einem gut verschlossenen Behälter im Kühlschrank ruhen. Ich lege ggf. Butterbrotpapier zwischen die Lagen. Vor dem Genuss sollten die Macarons etwa eine halbe Stunde Raumtemperatur annehmen. Dann haben sie die perfekte Konsistenz. Macarons kann man auch sehr gut einfrieren. Wie oben beschrieben verpackt, halten sie ca. bis zu 4 Wochen im Tiefkühler. Sie brauchen dann nur ca. eine knappe Stunde zum Auftauen.