



Tannenbaum Macarons

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Ergibt ca. 3 Tannenbäume (aus dem restlichen Teig habe ich noch einige „normale“ Macarons zubereitet).

Vorbereitung und Zubehör:

Backblech, sowie 3 Blätter Backpapier bzw. [Silikonmatten](#)¹, Spritzbeutel mit 10 mm Lochtülle, 2 große Schüsseln (absolut fettfrei!), ein großes Sieb, 2 Teigschaber, 1 kleiner Kochtopf und ein Küchenthermometer mit Fühler, ein Mixgerät.

Auf einem Blatt Papier sechs Kreise mit je 2,3,4,5,6 und 7 cm Durchmesser aufmalen. Dieses dient später als Schablone.

Alle Materialien sollten zu Beginn bereit liegen!

Macaronschalen

- 100 g gemahlene, blanchierte Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 36 g Eiweiß
- [grüne Lebensmittelfarbe](#)¹
-

Die gemahlene Mandeln mit dem Puderzucker vermischen und in einem Universalzerkleinerer o. ä. noch einmal etwas 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 Mixgerät oder der Küchenmaschine steifschlagen. 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, da das ganz schön spritzt!

Weiter schlagen, bis das Meringue schön fluffig und glänzend ist und nur noch handwarm ist. 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 gut verbunden haben, aber auch nicht zu lang, dann gelingen die Macarons nicht. Der Teig sollte in einem breiten Band vom Teigschaber fließen.

Die Macaronmasse in einen großen Spritzbeutel mit Rundtülle füllen. Mithilfe der unter die Backmatte bzw. das Backpapier platzierten Schablone pro Größe 3-4 Macarons aufspritzen. Dabei jeweils die großen Macarons mit 6 und 7 cm Durchmesser auf eine Matte und die 4 und 5 cm großen auf eine zweite Matte und die kleinen 2 und 3 cm Durchmesser Macarons auf eine weitere Matte dressieren. Dadurch kann man die Backzeiten besser anpassen. Noch einmal die Bleche vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit die Macarons keine Zipfel haben. Die Macarons nun 20-30 Minuten trocknen lassen. Währenddessen den Backofen auf 140-150 Grad Umluft aufheizen.

Die Bleche nach und nach in den Backofen schieben. Die kleinen Macarons brauchen bei mir nur ca. 12-13 Minuten, die mittleren ca. 15-16 Minuten und die großen ca. 17-18 Minuten. Diese Zeiten sind Anhaltspunkte und können je nach Backofen variieren! Die Macarons abkühlen lassen. Sie können mehrere Tage in einer gut verschlossenen Keksdose aufbewahrt werden.

Füllung

Ganache

- 150 g weiße Kuvertüre, gehackt
- 75 g Sahne
- Abrieb 1 Bio Orange
- 2 El. frisch gepresster Orangensaft
- 20 g Butter

Die Kuvertüre über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Sahne mit der Orangenschale kurz aufkochen und dann unter Rühren in die geschmolzene Kuvertüre geben. Anschließend den Orangensaft unterrühren. Mit einem Stabmixer aufemulgieren. Dabei die Butter untermixen. Die Ganache muss nun mindestens 3-4 Stunden abkühlen!

Fertigstellung

- Orangenmarmelade
- silberne/goldene Zuckerkugeln
- Puderzucker

Die Ganache in einen Einmalspritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Die Orangenmarmelade ebenfalls (*muss aber keine Tülle drauf, sondern nur eine kleine Spitze abschneiden*).

Die Macarons nach Größe sortieren. Die größten Macarons als Plattform benutzen und dann auf die flache Seite der zweitgrößten je einen Ganachekreis und einen kleinen Tupfen in die Mitte spritzen. Anschließend dazwischen einen Kreis Orangenmarmelade. Den Macaron auflegen und genauso mit den jeweils kleineren verfahren. Zum Schluss den kleinsten Macaron auflegen und oben einen Tupfen aufspritzen, der mit einer glänzenden Zuckerkugel besetzt wird. In die Ganache kann man nun Zuckerkugeln drücken oder den Tannenbaum mit weiteren kleinen Ganachetupfen verzieren. Die Tannenbäumchen abschließend mit Puderzucker bestäuben.