



## Zweierlei Macaron-Törtchen mit aromatischer Fruchtfüllung

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Silikonform: [Silikomart Macaron 110](#)\* (dieses Kit besteht aus zwei Silikonmatten: "Macaronschalen" und Füllung, sowie 4 Plastik-Serviertellerchen)

Zutaten für 4 Macaron-Törtchen

### Zwetschgen bzw. Kirsch-Confit mit Kampotpfeffer oder Zimt

*Diesen Schritt entfällt, wenn man fertiges Fruchtpüree verwendet!*

- 160 g Zwetschgen oder Kirschen
- 20 g Zucker

Die Zwetschgen oder Kirschen in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker auf mittlerer Hitze zu Kompott kochen. (Außerhalb der Saison eignen sich hier auch TK Früchte.) Anschließend sehr fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Für das Confit 120 g abwiegen.

- 120 g Fruchtpüree (*siehe oben*)
- 10 g Zitronensaft
- 12 [Rote Kampotpfefferkörner](#)<sup>1</sup> - (*wer es nicht scharf mag, wählt gemahlenen Zimt*)
- optional Zucker nach Geschmack
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Kampotpfeffer fein mörsern und zusammen mit dem Fruchtpüree und dem Zitronensaft erhitzen. Eventuell etwas Zucker ergänzen, je nach Süße der Früchte. Die heiße Fruchtmasse noch einmal durch ein Sieb gießen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Confit auf vier der flachen Mulden der Silikonform Macaron 110 verteilen und einfrieren.

## **Biskuit mit Knusperschicht**

### **Biskuit**

- 1 Eigelb Gr. L
- 1 Eiweiß Gr. L
- 25 g Zucker
- 15 g Nusssmus (nach Geschmack: Pistazie, Mandel, Haselnuss, Erdnuss ...)
- 15 g Mehl
- 15 g gemahlene Nüsse (*je nach gewähltem Nusssmus*)
- 7 g geschmolzene Butter

Das Eigelb mit dem Zucker hellschaumig schlagen, dann das Nusssmus unterrühren. Die Mixstäbe säubern, das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Eigelb-Nusssmasse ziehen. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit den gemahlten Nüssen und der geschmolzenen Butter unterheben. Die Masse  $\frac{1}{2}$  Zentimeter gleichmäßig dick auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Bei 180 Grad Ober-/ Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Währenddessen die Knusperschicht zubereiten.

### **Knusperschicht:**

- 45 g [Kadayif Teigfäden](#)<sup>1</sup> (gibt es im türkischen Supermarkt)
- 10 g Butter

Die Kadayif Teigfäden in einer Pfanne bei nicht zu hoher Hitze in der Butter goldbraun rösten. Dabei etwas zerbröseln.

- geröstete Kadayif Teigfäden (s. o.)
- 40 g Nusssmus (nach Geschmack bzw. passend zum Biskuit: Pistazie, Mandel, Haselnuss, Erdnuss ...)
- 20 g weiße Kuvertüre, geschmolzen
- 1 Prise Salz
- 5 g geschmolzene Butter

Alle Zutaten miteinander vermengen und die Kadayif-Knuspermasse gleichmäßig auf die Oberfläche des noch warmen Biskuits verteilen. Mit einem Stück Backpapier oder Folie abdecken, noch einmal vorsichtig mit dem Nudelholz flach drücken, damit die kleinen Böden später nicht zu hoch sind. In den Gefrierschrank legen, während die Mousse zubereitet wird. Leicht angefroren, lassen sich später die Böden sauberer ausstechen.

***Es folgen zwei Mousse-Rezepte, die nach Wunsch ausgewählt werden können:***

### **Vanillemousse**

*ausreichend für 4 fertige Macaron-Törtchen:*

- 80 g Milch
- Mark  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote/ altern. gemahlene Vanille
- 1 Eigelb
- 15 g Zucker
- 1  $\frac{1}{2}$  Blätter (2,6 g) Gelatine

- 120 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Milch mit der Vanille in einem Topf erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker in einer separaten Schüssel verrühren. Die heiße aromatisierte Milch unter die Eigelbmasse rühren, zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren auf 83 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Die Crème anglaise auf ca. 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne halbsteif schlagen und unter die Creme ziehen.

## Pistazienmousse

*ausreichend für 4 fertige Macaron-Törtchen:*

- 50 g Milch
- 30 g Pistazienmus
- 65 g weiße Kuvertüre
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, die Kuvertüre schmelzen. Die Milch zum Kochen bringen, über das Pistazienmus gießen und zusammen mit der gut ausgedrückten Gelatine verrühren. Anschließend mit dem Stabmixer durchpürieren. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die 30 Grad warme Pistaziencreme ziehen.

## Aufbau

Den Knusperbiskuit aus dem Gefrierschrank nehmen und 8 Kreise mit 5,5 cm Durchmesser ausstechen.

Die Mulden der Macaron Silikonform ca. zur Hälfte mit Vanillemousse bzw. Pistazienmousse füllen und je einen Knusperbiskuitkreis mit der Knusperschicht nach unten in die Mousse drücken. Glattstreichen und mit Frischhaltefolie bedeckt eine Nacht in den Gefrierschrank legen.

## Fertigstellung

- [essbares Blattgold<sup>1</sup>](#)
- Velvetspray (aus der Spraydose oder selbstgemacht, siehe [hier](#))
- [Perlglanzpuder gold<sup>1</sup> \(nur Pistazien Törtchen\)](#)

Aufbau Vanille Macaron-Törtchen

Aufbau Pistazien Macaron-Törtchen

Die gefrorenen "Macaronschalen" aus Mousse aus der Silikonform lösen und sogleich mit Velvetspray besprühen. Die Pistazienmacaron-Törtchen habe ich zur Hälfte noch mit Perlglanzpuder bestäubt.

Vier Macaronschalenhälften mit der Velvetseite nach oben auf ein Serviertellerchen legen, die anderen vier Hälften bis zur Verwendung nochmals in den Gefrierschrank legen. *So tauen sie nicht an und lassen sich später sauber auflegen!* Die gefrorenen Fruchtschichten ausformen und mittig

auf die Hälften platzieren. Jetzt die zweiten Macaronhälften auflegen und mit Blattgold dekorieren. Die Törtchen auftauen lassen und servieren.

© 2025 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten - <https://marenlubbe.de/>