

Hier und heute



Bunte Macarons

Mit seinen bunten Macarons bringt Konditormeister und Pâtissier Matthias Ludwigs Frühlingsfarben auf den Tisch und zeigt, wie das französische Baisergebäck garantiert gelingt, schön farbig wird und mit welchen Cremes es sich gut füllen lässt.

Rezept

Bunte Macarons

von Matthias Ludwigs, für circa 2 Backbleche, bzw. 60 Macaronschalen (30 gefüllte Macarons)

Grundrezept Macarons

- 115 g Mandeln, fein gemahlen
- 115 g Puderzucker
- 45 g Eiweiß

- 45 g Eiweiß
- 115 g Zucker
- 40 ml Wasser

Tipp

Um das Eiweiß exakt abwiegen zu können, einfach drei Eier (M) trennen (entspricht 90 g Eiweiß), in ein hohes Gefäß geben und kurz mit dem Stabmixer durchmischen. Dadurch wird es flüssig und kann sehr gut abgewogen werden.

Die Mandeln mit dem Puderzucker vermischen und mit 45 g Eiweiß zu einer zähen Masse verrühren. Den Zucker mit dem Wasser in einem kleinen Topf mischen und aufkochen, dann bei mittlerer Hitze circa 2 Minuten köcheln lassen. Währenddessen das restliche Eiweiß (45 g) in einer Küchenmaschine zu Eischnee aufschlagen. Kurz bevor der Eischnee fest ist, den heißen Zuckersirup bei laufender Maschine dazugeben. Solange weiterschlagen, bis die Masse ausgekühlt ist und ein cremiger Eischnee entstanden ist.

Ein Drittel des Eischnees unter die Mandelmasse ziehen, dann den Rest unterarbeiten. Diesen ganzen Vorgang am besten mit einem Gummischaber durchführen, damit hat man das beste Gefühl. Solange weiterarbeiten, bis die Masse zäh vom Schaber fließt. Die fertige Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels in der gewünschten Größe auf Backpapier dressieren. Solange stehen lassen, bis die Oberfläche berührtrocken ist (ca. 30-45 Minuten). Dann bei 170 °C Umluft circa 14 bis 18 Minuten backen. Nach 14 Minuten den Ofen öffnen und versuchen einen Macaron vom Backpapier abzunehmen, löst er sich komplett ab, sind die Macarons fertig.

Hinweis

Den unterschiedlichen Geschmack bekommen Macarons in der Regel durch die Füllung oder durch Aufgestreutes auf der Oberfläche (z.B. Kokosflocken)

Bunte Macarons

Bei der Herstellung des Grundrezeptes die Mandelmasse in drei Schüsselchen aufteilen und jeden Teil nach Wunsch einfärben (z.B. braun/Kakao, rot und gelb/orange mit Lebensmittelfarbe)

Füllungen

Bevor die Macarons gebacken werden, sollten am Vortag die Füllungen hergestellt werden, da sie über Nacht bei Raumtemperatur (nicht im Kühlschrank) fest bzw. spritzfähig werden sollen.

Schokoladenfüllung

- 125 g Sahne
- 10 g Honig
- 85 g Kuvertüre, 70%

Sahne und Honig aufkochen. Die Kuvertüre fein hacken, dazugeben und glattrühren. Über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen.

Himbeerfüllung

- 80 g Himbeerpüree
- 5 g Honig
- 60 g Kuvertüre 70%
- 10 g Milchkuvertüre (alternativ Vollmilchschokolade)
- 30 g Butter

Püree mit Honig aufkochen. Die Kuvertüre fein hacken und zugeben. Glattrühren und die Butter dazugeben, nach Möglichkeit mit einem Stabmixer glattarbeiten. Über Nacht bei Raumtemperatur festwerden lassen.

Mango-Maracuja-Füllung

- 50 g Mango- und oder Maracujapüree
- 110 g weiße Kuvertüre
- 20 g Butter

Das Fruchtpüree auf circa 35 °C erwärmen. Die weiße Kuvertüre auf einem Wasserbad langsam schmelzen, sie sollte etwa 35 °C warm sein. Beides vermischen und die Butter einrühren, nach Möglichkeit kurz durchmischen und über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen.

Fertigstellung

Die jeweilige Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Hälfte der Macaronschalen mit der Unterseite nach oben bereitlegen. Jeweils die Creme mittig als dicken Klecks aufdressieren, die zweite Macaronschale auflegen und so andrücken, dass die Creme bis an den Rand wandert.