

Hier und heute



Macaron-Törtchen

Konditormeister und Patissier Matthias Ludwigs zeigt, wie man das beliebte Baisergebäck für Macarons in kleine Törtchen verwandelt, die ein garantierter Hingucker für Kaffeetafel und Co. sind und füllt sie mit einer feinen Basilikumcreme.

Rezept

Macaron-Törtchen

von Matthias Ludwigs, für circa 6-8 Stück, je nach Größe

Zutaten Macarons

- 115 g Mandeln, fein gemahlen
- 115 g Puderzucker
- 2 x 45 g Eiweiß
- 115 g Zucker
- 40 ml Wasser
- rote Lebensmittelfarbe
- Chia- oder Basilikumsamen, oder schwarzer Sesam

Zubereitung

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 Macaron-Grundmasse mit Lebensmittelfarbe einfärben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit circa 7-8 cm Durchmesser aufdressieren. Mit ein paar Samen bestreuen (um die Kerne der Erdbeere zu symbolisieren). Solange stehen lassen, bis die Oberfläche berührtrocken ist (circa 30-45 Minuten). Dann bei 170 °C Umluft circa 16 bis 20 Minuten backen. Nach 16 Minuten den Ofen öffnen und versuchen einen Macaron vom Backpapier abzunehmen, löst er sich komplett ab, sind die Macarons fertig.

Zutaten Basilikumcreme

- 160 ml Milch
- 100 g Zucker
- 30 g Stärke
- 40 ml Milch
- 1 Eigelb
- 140 g Butter
- 2 Stängel Basilikum

Zubereitung

Die Basilikumblätter von den Stängeln entfernen und beiseite legen. 160 ml Milch mit Zucker und den Basilikumstängeln aufkochen. Stärke mit der restlichen Milch (40 ml) und Eigelb in einer Schüssel verrühren. Die heiße Zucker-Milch-Mischung unter die Eigelbmasse rühren (Stängel rausnehmen). Alles, bis auf die Stängel, zurück in den Topf geben, unter ständigem Rühren aufkochen und eine Minute kochen lassen.

Auf ein Blech oder in eine flache Schüssel schütten und die Oberfläche mit Folie abdecken. Mindestens eine Stunde auskühlen lassen.

Die Butter in einer Küchenmaschine cremig aufschlagen, dann die erkaltete Creme nach und nach unterschlagen.

Wenn alles untergearbeitet ist, die Basilikumblätter sehr fein schneiden und dazugeben. Sollte die Creme zu weich sein, kurz in den Kühlschrank geben. Die Creme kann auch vorbereitet und nochmal aufgeschlagen werden.

Fertigstellung

- 4 bis 6 Erdbeeren pro Törtchen, je nach Größe
- Basilikumspitzen

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Hälfte der Macaronschalen mit der Unterseite nach oben bereitlegen. Jeweils mittig eine gute Portion der Basilikumcreme aufdressieren. Die Menge sollte so sein, dass außenherum die Erdbeeren angelegt werden können. Mit ganzen oder halbierten Erdbeeren (je nach Größe) umlegen. Bei Bedarf noch etwas Creme in die Mitte geben, diese sollte so hoch eingefüllt sein, dass der zweite Macaron oben als Deckel daran kleben bleibt. Macaronschale auflegen und mit etwas Creme und Basilikumspitze garniert servieren.