



Rezept

Macarons

von Gerold Rickenbacher

ZUTATEN

ZIMT MACARONS:

180 g Mandeln geschält, fein gerieben
 300 g Puderzucker
 150 g Eiweiss
 40 g Kakaopulver

Crème:

150 g Butter
 80 g Puderzucker
 1 Eigelb

Zimtcrème:

1 EL Rum
 ½ TL Zimt

ZITRONEN MACARONS:

180 g Mandeln geschält, fein gerieben
 300 g Puderzucker
 150 g Eiweiss
 Gelbe/Orangene Lebensmittelfarbe

Crème:

150 g Butter
 70 g Puderzucker
 1 Eigelb

Zitronencreme

100 g Butter
 75 g Puderzucker
 75 g Zitronensaft
 1 Zitronenschale geraspelt
 3 Eier (150 g)

HIMBEER MACARONS:

180 g Mandeln geschält, fein gerieben
 300 g Puderzucker
 150 g Eiweiss
 Rote Lebensmittelfarbe

Himbeercreme

250 g Himbeeren
 150 g Zucker
 1 EL Maizena
 3,4 Blatt Gelatine, eingeweicht
 1 TL Zitronensaft

Zubereitung

Für den Teig:

Geschälte Mandeln fein reiben. Mindestens zweimal durchsieben. Dann den Puderzucker dazugeben und nochmals sieben. Die größeren Stückchen müssen rausgenommen werden. Eiweiss gut aufschlagen, das feine Mandel/Zuckermehl sorgfältig unterrühren. Mit einer Spritztüte runde Plätzchen von ca. 2cm auf Silikonpapier dressieren und ca. 45 min bei Raumtemperatur trocknen lassen.

Zimt Macarons: die Plätzchen mit Kakaopulver

Zitronen Macarons : gelbe/orangene Lebensmittelfarbe

Himbeer Macarons: rote Lebensmittelfarbe

Anschliessend für ca. 15min bis 18 min bei 130 Grad Celsius backen. Nach dem Backen zusammen mit dem Backpapier sofort vom Blech nehmen und abkühlen lassen.

Zubereitung der Grundcrème:

Butter, Puderzucker und dem Eigelb schaumig rühren.

Zimt Crème: Grundcrème mit etwas Rum und nicht zu viel Zimt gut schaumig rühren.

Zitronen Crème: Grundcrème mit Zitronencreme mischen

Himbeer Crème: aufgetaute Himbeeren mit Zucker aufkochen, dann mit Maizena abbinden, dann den Zitronensaft beifügen. Zuletzt noch die eingeweichte Gelatine hinzugeben und gut auflösen. Mit der Grundcrème vermischen.

Sobald die Plätzchen und die Crème erkaltet sind, kann die Crème mit den Spritzbeuteln in die Schalen gefüllt werden.

**ZUTATEN****MACARONS**

- 110g Puderzucker
- 100g Mandeln weiss, gemahlen
- 1g Backpulver
- 3 Eiweiss
- 40g Zucker
- etwas Dr. Oetker Lebensmittelfarbe Gelb und Rot
- etwas Lebkuchengewürz

FÜLLUNG

- 150g Butter, weich
- 50g Puderzucker
- etwas Lebkuchengewürz
- ½ Zitrone, Saft davon
- 40g tiefgefrorene Himbeeren

Rolfs Rezept-Version:**Macarons**

Kleine, luftige Himbeeren, Zitronen und Lebkuchen Sünden.

Ergibt 24 Stück

Schwierigkeitsgrad:	3
Zubereitungszeit	ca. 90 Minuten
Backen	ca. 20 Minuten
Heissluft	ca. 125 C vorgeheizt
Vorbereiten	Macaron Backmatte auf ein Backblech legen.

Macarons

Den Backofen auf 125°C vorheizen. Den Puderzucker, die gemahlene Mandeln und das Backpulver mischen. Das Eiweiss und den Zucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen und dann unter die Puderzucker-Mandel-Backpulver-Mischung heben, leicht rühren, so dass die Masse leicht fliesst. Die Masse in drei gleichgrosse Portionen aufteilen. In einen Teil der Masse etwas Lebkuchengewürz geben, in den zweiten Teil der Masse etwas rote Lebensmittelfarbe dazugeben und in den dritten Teil der Masse etwas gelbe Lebensmittelfarbe dazugeben. Alle drei Massen in drei separate Dressiersäcke mit einer Lochtülle von ca. 4 mm Durchmesser füllen. Anschliessend die Macaron Backmatte mit den drei verschiedenen Massen gleichmässig befüllen und dann ca. 1 Stunde ruhen lassen. Als nächsten werden die Macarons 20 Minuten bei 125 Grad Heissluft gebacken und dann ausgekühlt.

Füllung

Die weiche Butter und den Puderzucker schaumig schlagen. Die Masse in zwei gleichgrosse Portionen aufteilen. In einen Teil der Masse das Lebkuchengewürz und in den anderen Teil der Masse den Zitronensaft geben. Bei der Füllung der Macarons werden die Lebkuchen-Macarons mit der Lebkuchenmasse gefüllt, die Zitronen-Macarons mit der Zitronenmasse sowie die Himbeer-Macarons mit der Himbeerkonfitüre.