



MACARONS

Französische Macarons

Rezept-Nr. 02-10



Rezept (für ca. 3 Backbleche 60 x 40 cm)

200 g	Puderzucker	Art. Nr. 425	} mischen
300 g	Mandelstaub fein		
110 g	Eiweiß		
80 g	Wasser	} kochen bis 118 °C	
300 g	Zucker		
110 g	Eiweiß	aufschlagen	

für Schokomacarons:

30 g Kakaopulver (stark entölt, dunkel alkalisiert)
unter den Mandelstaub mischen

Backen (im Etagenofen):

Oberhitze: 200 - 210 °C
Unterhitze: 190 - 200 °C
Backzeit: ca. 12 Minuten
Zug: geöffnet

Nach der Hälfte der Backzeit die Ofenklappe für wenige Sekunden öffnen. Nach dem Backen die Macarons mit dem Backpapier oder der Silpatmatte sofort vom Blech ziehen und auf dem Tisch auskühlen lassen.

Herstellung

Mandelstaub und Puderzucker mischen und sieben. Das Eiweiß unter das Mandelstaub/Puderzuckergemisch geben und zu einer glatten Masse verrühren. Evtl. Kakaopulver oder andere farbgebende Zutaten unterrühren.

Zucker und Wasser auf 118 °C kochen. Wenn die Zuckermasse 115 °C aufweist, das Eiweiß zu leichtem Schnee schlagen. Den fertig gekochten Zucker in dünnem Strahl unter das im langsamen Maschinengang weiter aufzuschlagende Eiweiß geben. Dann den Eischnee im Schnellgang weiterschlagen. Bei einer Massentemperatur von 50 °C das Eiweiß ausspannen und mit der o. g. Masse in 3 Schritten vorsichtig angleichen. Die Masse (z. B. Lochtülle Ø 10 mm) auf Schwarzbleche ohne Rand mit Backpapier oder Silpatmatte aufdressieren und nach Anleitung backen.