

Mein erstes Mal: Macarons {mit Kakao und Kaffee- Creme- Füllung}



Sie waren ja groß in Mode in der letzten Zeit: Macarons. Die oft knallbunten kleinen Schaumgebäcke mit cremiger Füllung gehören jetzt nicht unbedingt zu meinen Lieblingsbackwaren. Ein bodenständiges Stück Kuchen ist da immer noch eher mein Fall. Aber: ausprobieren wollte ich das natürlich trotzdem, zumal ich letztes Jahr eine Macaron- Backmatte geschenkt bekam. Außerdem sind die kleinen Kunstwerke ja auch ein tolles Geschenk aus der Küche!

Ich nutzte also den Anlass, dass ich ein Mitbringsel für eine liebe Freundin brauchte, um meine Matte endlich einmal einzuweihen.

Mein Plan: Kakao- Macarons mit einer Kaffee- Füllung, denn Katrin ist genau so ein Kaffee- Junkie wie ich es bin.

Mein Fazit: Sie könnten ein bisschen weniger zipfelig sein, ein wenig kleiner bzw. flacher, aber lecker sind sie, die Füllung passt toll und sie sehen doch trotzdem ganz nett aus,

oder? =)



Ich hoffe, ihr mögt sie auch, wenn ihr es ausprobiert. Voilà la recette:

Macarons:

60 g gemahlene Mandeln (ohne Schalen)
2 gestrichene EL Kakaopulver
ca. 80 g Eiweiß (2- 3 Eier)
1 Prise Salz
150 g Puderzucker

Füllung:

100 g Sahne
100 g weiße Schokolade
1-2 TL Kaffeepulver
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillepuddingpulver
3-4 EL Wasser

Mandeln mit 100 g Puderzucker ganz fein mahlen, das geht gut in einem Blitzhacker.

Eiweiß mit Salz anschlagen, dann die restlichen 50 g Puderzucker dazu geben und das Eiweiß steif schlagen. Die Mandel- Kakao- Mischung vorsichtig unter das Eiweiß heben, bis eine homogene, leicht zerlaufende Masse entstanden ist. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Dabei

den Beutel am besten unten verschließen, damit nichts heraus läuft. Ich habe das mit einer großen Klammer gemacht.

Auf eine Macaronmatte oder ein mit Backpapier belegtes Blech* 40 gleich große Tupfen spritzen und **30 Minuten trocknen lassen**.

Dann bei **140 °C Ober- /Unterhitze** 14 Minuten trocknen lassen.

Für die Füllung das Kaffeepulver in einen Teebeutel füllen und in die Sahne hängen. Die Sahne langsam erhitzen und den Kaffee kurz darin ziehen lassen; dann den Beutel gut ausdrücken und entfernen.

Die weiße Schokolade in feine Stücke schneiden (am besten mit einem großen Messer vom Stück abhobeln) und sie in die fast kochende Sahne geben. Rühren, bis sich alles aufgelöst hat.

Das Puddingpulver mit dem Wasser anrühren und in die Schokosahne geben, dabei ständig rühren! Sobald die Creme andickt, vom Herd nehmen und in eine Schüssel umfüllen, dann abkühlen lassen.

Die erkaltete Creme in ein Spritzfläschchen oder einen Spritzbeutel füllen und Tupfen auf ein 20 Macarons setzen, jeweils ein zweites darauf setzen.

** Tipp: mit Bleistift und einer Schablone gleich große Kreise zeichnen, das Papier umdrehen und auf die Rückseite die Tupfen spritzen. [nurkochen]*



Wie steht ihr zu Macarons? Mögt ihr sie, habt ihr selbst schon welche gebacken oder findet ihr, diesem Trend zu folgen, lohnt sich eher nicht?

Ich finde, als besondere Gabe sind sie wunderbar, weil sie hübsch aussehen, geschmacklich endlos variiert werden können und weil man ihnen ansieht, dass sie mit etwas Aufwand und Hingabe gemacht wurden.

Ich wünsche euch eine genussreiche Zeit!
Bis demnächst,
eure Judith



Die

Macarons in einer selbstbeklebten Schachtel hübsch als persönliches Geschenk verpackt.