ORANGEN-MACARONS UND SCHOKO-NUTELLA-MACARONS – DIE PERFEKTEN MACARONS

Hallo meine Hübschen,
endlich habe auch ich ein Video für Macarons. Ich habe mir damit Zeit gelassen, weil ich einfach ein Rezept für euch entwickeln wollte, welches auch GARANTIERT gelingt! Ich habe schon sehr viele Rezepte getestet, aber oftmals war es dann der Fall, dass die Macarons gerissen oder gebrochen sind, oder die Oberfläche nicht schön glatt wurde.
Deswegen habe ich die verschiedensten Tipps befolgt, um letztendlich DAS PERFEKTE Rezept für euch zusammen zu stellen

Wie bereits im Video erwähnt, ist die Macaron-Herstellung an gewisse Faktoren gebunden, die ihr einhalten müsst, damit sie euch auch garantiert gelingen. Deswegen habe ich euch im Video noch die Option gegeben, ein fertiges Macaron-Starter-Kit zu verwenden, welchem ihr nur noch Wasser hinzufügen müsst, um tolle Macarons zu zaubern. Geschmacklich unterscheiden sich die selbst gemachten gar nicht von den anderen.Wer Macarons herstellen will, muss sich viel Zeit nehmen. Bitte befolgt die einzelnen Schritte sehr genau und wiegt die Zutaten ganz genau ab!

Back-/Kochzeit
15 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Stück: 10

ZUBEREITUNG

1. Die geschälten Mandeln müsst ihr zu feinem Mandelmehl verarbeiten. Das geht allerdings nur, wenn ihr die Mandeln gemeinsam mit dem Puderzucker in einer starken Küchenmaschine vermixt. Ich mache das natürlich in meinem Thermomix, aber wer auch eine andere leistungsstarke Maschine hat, kann dies auch in dieser tun. Den Vorgang müsst ihr aber wirklich mehrmals wiederholen, sodass ihr richtig feines Puder erhaltet. Danach wird diese Mandel-Puderzucker-Mischung durch ein feines Haarsieb gestrichen.

2. Das Eiweiß wird mit dem Salz steif geschlagen. Danach gebt ihr den Zucker hinzu und lasst das ganze so lange rühren, bis ihr eine richtig feste Baiser-Masse erhaltet.

3. Zu dieser Baisermasse gebt ihr nun eure Pastenfarbe hinzu. Es ist besonders wichtig, dass ihr die Farbe jetzt hinzufügt, damit ihr später die Baisermasse nicht mehr zu sehr rühren müsst.

4. Zuletzt hebt ihr die Mandel-Puderzucker-Mischung sehr vorsichtig unter die Baisermasse.

5. Den Macarons-Teig füllt ihr am besten in einen Spritzbeutel mit Lochtülle und spritzt damit etwa 2 Euro große Kreise auf das Backpapier. Ich verwende am liebsten die Dauerbackfolien, weil sich die Macarons dort sehr gut ablösen.

6. Nun ist sehr wichtig, dass ihr die Macarons für 40 Minuten bei Raumtemperatur trocknen lasst, bevor ihr sie backt. Denn somit erhaltet ihr eine schöne glatte Oberfläche, ohne Risse

7. Im Ofen werden sie dann ca. 15 Min. (je nach Ofen) bei 150 °C Ober- und Unterhitze gebacken. Bei Umluft hat das Ganze bei mir leider nicht so gut geklappt.

8. Nach dem Backen müssen die Macarons gut abkühlen.

ZUTATEN:

- [ ] **45 g** geschälte Mandeln, z. B. Mandelstifte, oder gehakt, oder Mandelblätter
- [ ] **65 g** Puderzucker
- [ ] **35 g** Eiweiße
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **10 g** Zucker
- [ ] Lebensmittelfarbpasten

ORANGEN-FÜLLUNG:

- [ ] **1** Orange
- [ ] **15 g** Speisestärke
- [ ] **30 g** Zucker
- [ ] **50 g** Butter

ORANGEN-MACARONS UND SCHOKO-NUTELLA-MACARONS – DIE PERFEKTEN MACARONS

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

1. Die Schale der unbehandelten Orange wird abgerieben.
2. Den Orangensaft presst ihr aus und füllt ihn gegebenenfalls auf 125 ml auf.
3. Zucker und Stärke gebt ihr dann zu dem Saft und der Schale dazu und lasst alles einmal aufkochen.
4. Nachdem die Orangenmasse aufgekocht ist, ist sie bereits eingedickt.
5. Die Butter wird jetzt unter die warme Masse gerührt.
6. Anschließend stellt ihr die Masse in den Kühlschrank, bis sie fest geworden ist. Danach können die Macarons befüllt werden.

Macarons lassen sich anscheinend auch gut einfrieren. Ich selbst habe das allerdings noch nicht getestet, werde das aber bei der nächsten Portion einmal testen.

Wem der Aufwand zu viel ist, der kann gerne auf das Starterkit zurück greifen. Damit wird es super gelingen, wenn ihr die Tipps in meinem Video befolgt

Ich wünsche euch viel Spaß bei der Macarons-Produktion.
Eure Sally <3