

Erdnuss-Macarons mit Schoko-Salzkaramell-Ganache

Rezept für 12 Macarons

Zutaten

2 Eier (Größe M)

100 g Sahne

30 g Butter

170 g Zartbitter-Schokolade (50% Kakaoanteil)

80 g Zucker ("Feinster Zucker")

75 g Puderzucker

1 gute Prise Fleur de Sel

ca. 120 g Erdnüsse mit Schale

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Tonpapier, Backpapier und Teelicht bzw. Silikon-Backmatte für Macarons

Spritztüte mit Lochtülle (Größe 8)



HINWEISE

Backmatte aus Silikon oder Backpapier

Wer keine Macaron Backmatte aus Silikon besitzt, kann sie auch einfach auf Backpapier aufspritzen. Dies ist einfacher, wenn Ihr die 24 runden Formen auf das Backpapier aufmalt. Noch besser ist es, die Formen auf ein weißes Tonpapier aufzumalen und darauf dann ein weißes Backpapier zu legen. Die Kreisformen scheinen dann durch und das Tonpapier ist wiederverwendbar. Die Kreisform der Macarons entspricht einem Durchmesser von 3,5 cm. Dafür könnt Ihr ein Teelicht verwenden, da es genau dieser Größe entspricht. Vergesst nicht, das Tonpapier vor dem Backen vom Backblech zu entfernen!

Zucker karamellisieren

Wenn Ihr Zucker der Sorte "Feinster Zucker" verwendet, karamellisiert er schneller und leichter. Behaltet den Zucker während des Erhitzens ständig im Auge, denn plötzlich geht es ganz schnell. Verteilt den Zucker gleichmäßig auf dem Boden des Topfes und rührt nicht um. Lasst den Zucker nicht zu dunkel karamellisieren, sonst kann er bitter schmecken. Macht einfach die Geruchsprobe. Wenn der Zucker anfängt, nach köstlichem Karamell zu riechen, ist er fertig.

Ganache muss einige Stunden ruhen und abkühlen

Ganache ist eine Mischung aus Schokolade und Sahne, die zum Befüllen oder Bestreichen von Torten oder auch Pralinen verwendet wird. Je nach gewünschter Konsistenz variiert das Verhältnis von Schokolade und Sahne. Zudem variiert das Verhältnis auch danach, welche Schokolade (Vollmilch, Zartbitter, weiße Schokolade) verwendet wird. Ich habe die Konsistenz für die Macarons so gewählt, dass die Ganache noch cremig ist, aber nicht bei Erwärmung aus den Macarons fließt. Bis zu dieser Konsistenz muss die Ganache einige Stunden ruhen bzw. abkühlen.

Backofentemperatur muss exakt sein

Die Backofentemperatur muss für die Macarons exakt 160°C sein. Da die eingestellte Temperatur leider nicht immer auch die Temperatur im Backofen ist, sollte diese mit einem Backofenthermometer von innen getestet werden. Bei mir lag sie tatsächlich 10 Grad drüber und ich habe sie daraufhin etwas reduziert.

Zubereitungszeit: 60 Minuten | Backzeit: 12 Minuten | Ruhezeiten: mind. 16 Stunden

Zutaten Zubereitung

1. Schoko-Salzkaramell-Ganache zubereiten	
60 g Zucker ("Feinster Zucker")	gleichmäßig auf dem Boden eines kleinen Topfs verteilen, langsam erhitzen und karamellisieren lassen.
30 g Butter	mit einem Holzlöffel einrühren, bis das Karamell cremig ist.
1 gute Prise Fleur de Sel	unterrühren.
100 g Sahne	dazugeben und diese mit wenig Hitze ohne Umzurühren aufkochen. Sobald die Sahne köchelt, mit dem Holzlöffel etwas rühren, damit sich das Karamell vollständig auflöst.
170 g Zartbitter-Schokolade (50% Kakaoanteil)	in kleine Stücke brechen und in eine Schüssel geben.
	Die Karamell-Sahne durch ein feines Sieb über die Schokolade gießen. Mit dem Holzlöffel stetig umrühren, bis sich eine homogene Masse gebildet hat.
	Die Schoko-Salzkaramell-Ganache einige Stunden abkühlen lassen.
2. Macaron-Schalen zubereiten	
ca. 120 g Erdnüsse mit Schale	schälen und die braunen Häutchen entfernen.

	75 g Erdnüsse davon abwiegen und in einem Blitzhacker fein mahlen. Anschließend mit
75 g Puderzucker	mischen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel sieben. Dabei stetig mit einem Esslöffel durch das Sieb streichen. Das erfordert wirklich Geduld, aber letztlich bleibt nur sehr wenig gröberes "Erdnussmehl" übrig, das man verwerfen kann.
2 Eier (Größe M; Zimmertemperatur)	trennen und von dem Eiweiß 45 g abwiegen. Dieses kurz anschlagen und dann
20 g Zucker ("Feinster Zucker")	einrieseln lassen.
	Das Eiweiß bei höchster Stufe ca. 6 Minuten zu einem sehr festen Eischnee schlagen.
	Den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Zucker-Erdnuss-Mischung arbeiten, bis eine glatte, zähe Masse entstanden ist.
	Die Masse in eine Spritztüte füllen und 24 Tupfen auf die Silikon-Backmatte bzw. das Backpapier auftragen (siehe Hinweise). Der Tupfen sollte etwas kleiner als der Kreis sein, denn er läuft noch ein klein wenig auseinander.
	Nun von unten gegen das Blech klopfen, um den Teig zu glätten und Luftblasen zu entfernen.
	Die Macaron-Schalen 30 Minuten trocknen lassen und den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen (siehe Hinweise).
	Die Macaron-Schalen ca. 12 Minuten backen, anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
	Dann die Füllung in eine Spritztüte geben und sie ca. 0,5 cm dick auf 12 Schalen auftragen. Die übrigen Schalen daraufsetzen und leicht andrücken.
	Die fertigen Macarons in eine verschließbare Dose geben und über Nacht kalt stellen.

DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Zu den Macarons könnt Ihr am Besten einen Kaffee oder Espresso reichen.