

NICO STANITZOK

MACARONS

So zart können Kekse sein

KÜCHENRATGEBER

G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Meine kleine Patisserie

- 4 Die bunte Welt der Macarons
- 6 Französische Macarons
- 8 Italienische Macarons
- 64 Schnelle Buttercremes

Umschlagklappe hinten:

Tipps, Tricks & Pannenhilfe
Pikante Cremes

10 MACARONS FÜR EINSTEIGER

- 12 Himbeer-Macarons
- 14 Macarons mit Ananasmousse
- 16 Mandarinen-Macarons
- 17 Macarons mit Feigen
- 18 Maracuja-Vanille-Macarons
- 19 Macarons mit Kirsch-Ganache
- 20 Luftige Schoko-Macarons
- 22 Vanille-Macarons
- 24 Lebkuchen-Macarons
- 25 Rhabarber-Macarons
- 26 Macarons mit Espessomousse
- 28 Aprikosen-Joghurt-Macarons

30 MEINE LIEBLINGE

- 32 Grapefruit-Macarons
- 34 Pistazien-Macarons mit Krokant
- 36 Erdbeer-Macarons
- 38 Macarons mit gebrannten Mandeln
- 39 Heidelbeer-Macarons
- 40 Zitronen-Macarons
- 42 Erdnuss-Macarons mit Karamellmousse
- 44 Marzipan-Macarons

46 FÜR KÜNSTLER UND KÖNNER

- 48 Wassermelonen-Macarons
 - 50 Riesen-Macarons mit Himbeermousse
 - 52 Smiley-Macarons mit Mango-Ganache
 - 54 Marmor-Macarons mit Kirschkonfitüre
 - 56 Macaron-Torte mit weißer Schokomousse
 - 58 Macaron-Pyramide mit Champagner
-
- 60 Register
 - 62 Impressum



FRANZÖSISCHE MACARONS

In wenigen Schritten wird aus Eischnee, Mandeln und Puderzucker eine einfache Masse für Macarons. Sie müssen sich dann nur noch für Farbe und Füllung entscheiden ...



1 Auf 1 Bogen Backpapier mit Bleistift in gleichmäßigem Abstand 24 Kreise (à 3,5 cm Ø) aufzeichnen. Das Papier dann umgedreht auf ein Backblech legen.



2 Die Mandeln mit dem Puderzucker im Blitzhacker sehr fein mahlen, anschließend in eine Rührschüssel sieben. Dabei grobe Reste entfernen.



3 Das Eiweiß in einem hohen Rührbecher mit den Schneebeisen des Handrührgeräts zunächst nur anschlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen.



4 Alternativ das Eiweiß in der Küchenmaschine mit dem Schneebeisen anschlagen. Dabei ebenfalls den Zucker langsam einrieseln lassen.



5 Dann auf höchster Stufe in ca. 8 Min. zu sehr festem Eischnee weiterschlagen, dabei wenig Lebensmittelfarbe (sparsam dosieren!) dazugeben.



6 Den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Mandel-Puderzucker-Mischung heben und so lange rühren, bis die Masse glatt und zäh fließend ist.

50 g gemahlene blanchierte Mandeln | 50 g Puderzucker | 30 g Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M, 3–5 Tage alt) | 13 g Zucker | wenig Lebensmittelfarbe (Farbton nach Belieben)

Außerdem:

Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 8) | Backpapier oder Silikonbackmatte für Macarons
Für 24 Macaron-Schalen | 30 Min. Zubereitung | 30 Min. Trocknen | 13 Min. Backen |
6 Std. 10 Min. Kühlen | Pro Stück ca. 25 kcal, 1 g EW, 1 g F, 3 g KH



7 Die Masse in den Spritzbeutel füllen und damit 24 gleichmäßige Tupfen nebeneinander in die vorgezeichneten Kreise auf das Backpapier spritzen.



8 Von unten gegen das Backblech klopfen, um die Oberfläche der Tupfen zu glätten. Die Tupfen ca. 30 Min. trocknen lassen, bis sich eine lederartige Haut bildet.



9 In der Zwischenzeit den Ofen auf 160° vorheizen. Anschließend die Macaron-Schalen im Ofen (Mitte) ca. 13 Min. backen.



10 Nach der Hälfte der Backzeit das Backblech herausnehmen, um 180° drehen und wieder in den Ofen schieben. Die Macaron-Schalen fertig backen.



11 Die Macaron-Schalen aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Gitter ca. 10 Min. abkühlen lassen.



12 Jeweils ca. 1 TL Füllung auf 12 Macaron-Schalen auftragen. Die übrigen Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. Mind. 6 Std. kühl durchziehen lassen.

HIMBEER-MACARONS

Himbeeren und Macarons müssen Geschenke des Himmels sein. Auf diese Weise kombiniert, schmecken sie jedenfalls einfach göttlich.

Für die Füllung:

160 g Himbeeren (frisch oder TK)
60 g Gelierzucker 2:1
1 TL Zitronensaft

Für die Macaron-Schalen:

50 g gemahlene blanchierte Mandeln
50 g Puderzucker
30 g Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M, 3–5 Tage alt)
13 g Zucker
rosa Lebensmittelfarbe

Außerdem:

Backpapier oder Silikonbackmatte für Macarons
Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 8)

Himmlisch

Für 12 Macarons |
45 Min. Zubereitung |
30 Min. Trocknen |
13 Min. Backen |
14 Std. 10 Min. Kühlen
Pro Stück ca. 70 kcal,
1 g EW, 2 g F, 11 g KH

1 Für die Füllung die Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen (TK-Ware antauen lassen). In einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. Das Püree durch ein Sieb in einen Topf streichen, mit Gelierzucker und Zitronensaft glatt rühren. Alles aufkochen und unter Rühren ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. In eine Schüssel füllen, zugedeckt ca. 2 Std. abkühlen lassen.

2 Für die Macaron-Schalen Mandeln und Puderzucker fein mahlen und sieben. Eiweiß anschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe in ca. 8 Min. zu sehr festem Eischnee schlagen, dabei wenig Lebensmittelfarbe hinzufügen. Den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Mandelmischung heben, bis eine glatte, zäh fließende Masse entstanden ist.

3 Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen. Die Macaron-Masse in den Spritzbeutel füllen und damit 24 gleichmäßige Tupfen aufspritzen. Von unten gegen das Blech klopfen, um die Tupfen zu glätten. Die Macaron-Schalen ca. 30 Min. trocknen lassen. Inzwischen den Backofen auf 160° vorheizen.

4 Die Macaron-Schalen im Ofen (Mitte) ca. 13 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Die Konfitüre auf 12 Schalen auftragen. Die übrigen Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. In einer luftdicht schließenden Box mind. 12 Std. kühl stellen.

TIPP

Wenn Sie das Rezept für die Himbeerkonfitüre verdreifachen, erhalten Sie einen leckeren Frühstücksvorrat. In sterilisierten Gläsern hält sie sich mehrere Monate im Kühlschrank.



Macarons

* POUR 10 MACARONS * PRÉPARATION: 30 MINUTES

150g de poudre d'amandes
80g de sucre glace
10g de cacao

1 blanc d'œuf
10g de sucre semoule
3 gouttes de colorant



LUFTIGE SCHOKO-MACARONS

Für alle Liebhaber von zartbitterer Schokolade. Wer noch keiner ist, wird es nach dem Genuss dieser Macarons ganz bestimmt sein.

Für die Füllung:

40 g Zartbitterkuvertüre
(54 % Kakaoanteil)
80 g Sahne

Für die Macaron-Schalen:

45 g gemahlene blanchierte
Mandeln
50 g Puderzucker
5 g Kakaopulver
30 g Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M,
3–5 Tage alt)
13 g Zucker

Außerdem:

Backpapier oder Silikon-
backmatte für Macarons
Spritzbeutel mit Lochtülle
(Größe 8)

Herbe Leichtigkeit

Für 12 Macarons |
45 Min. Zubereitung |
30 Min. Trocknen |
13 Min. Backen |
13 Std. 40 Min. Kühlen
Pro Stück ca. 85 kcal,
1 g EW, 6 g F, 7 g KH

1 Für die Füllung die Kuvertüre fein hacken und über dem heißen Wasserbad auflösen. 30 g Sahne in einem Topf aufkochen, über die Kuvertüre gießen und alles mit einem Teigschaber glatt rühren. Übrige kalte Sahne dazugießen und erneut glatt rühren. Die Mischung ca. 1 Std. 30 Min. kühl stellen, dann mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 1 Min. zu einer luftigen Mousse aufschlagen. Bis zur weiteren Verwendung zugedeckt kühl stellen.

2 Für die Macaron-Schalen Mandeln, Puderzucker und Kakao fein mahlen und sieben. Das Eiweiß anschlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe in ca. 8 Min. zu sehr festem Eischnee schlagen. Den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Mandel-Kakao-Mischung heben und so lange rühren, bis eine glatte, zäh fließende Masse entstanden ist.

3 Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen. Die Macaron-Masse in den Spritzbeutel füllen und damit 24 gleichmäßige Tupfen aufspritzen. Von unten gegen das Blech klopfen, um die Tupfen zu glätten. Dann die Macaron-Schalen ca. 30 Min. trocknen lassen. Inzwischen den Backofen auf 160° vorheizen.

4 Die Macaron-Schalen im Ofen (Mitte) ca. 13 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Die Füllung auf 12 Schalen auftragen. Die übrigen Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. In einer luftdicht schließenden Box mind. 12 Std. kühl stellen.



WASSERMELONEN-MACARONS

Überraschen Sie Ihre Liebsten mit diesen mit Wassermelonenkonfitüre gefüllten Macarons – ein echter Sommerhit!

Für die Füllung:

130 g Wassermelone
(ohne Schale)

3 Blätter frische Minze

70 g Gelierzucker 2:1

Für die Macaron-Schalen:

100 g gemahlene blanchierte

Mandeln

100 g Puderzucker

60 g Eiweiß (ca. 2 Eier Größe M,

3–5 Tage alt)

26 g Zucker

rote und grüne Lebensmittelfarbe

Außerdem:

2 Spritzbeutel mit Lochtülle

(Größe 6 und 8)

Backpapier

schwarzer Lebensmittelfarbstift (Fach- oder Online-Handel)

Zum Anbeißen

Für 6 Macarons |

50 Min. Zubereitung |

30 Min. Trocknen |

14 Min. Backen |

14 Std. 10 Min. Kühlen

Pro Stück ca. 240 kcal,

4 g EW, 9 g F, 35 g KH

1 Für die Füllung das Melonenfruchtfleisch eventuell von Kernen befreien, dann mit dem Stabmixer pürieren. Die Minze waschen, trocken schütteln und fein hacken. Melonenpüree und Gelierzucker in einem Topf aufkochen und unter Rühren ca. 4 Min. sprudelnd kochen. Die Konfitüre in eine Schüssel füllen, die Minzeiterrühren und alles zugedeckt ca. 2 Std. abkühlen lassen.

2 Für die Macaron-Schalen Mandeln und Puderzucker fein mahlen und sieben. Eiweiß anschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe in ca. 8 Min. zu sehr festem Eischnee schlagen und mit einem Teigschaber unter die Mandelmischung heben, bis eine glatte, zäh fließende Masse entstanden ist. Ein Drittel der Masse mit grüner, den Rest mit roter Lebensmittelfarbe färben. Die grüne Masse in den Spritzbeutel mit kleiner, die rote in den mit großer Lochtülle füllen.

3 Auf 1 Bogen Backpapier in gleichmäßigem Abstand 12 Halbkreise (à ca. 7 cm Ø) aufzeichnen, dann das Papier umgedreht auf ein Blech legen. Die rote Masse innen als Melonenfruchtfleisch auf die Schablonen spritzen. Die grüne Masse entlang der Rundung als Melonenschale aufspritzen. Von unten gegen das Blech klopfen, um die Halbkreise zu glätten. Die Halbkreise ca. 30 Min. trocknen lassen. Inzwischen den Backofen auf 160° vorheizen.

4 Die Macaron-Halbkreise im Ofen (Mitte) ca. 14 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Mit dem Lebensmittelfarbstift Kerne auf die Melonenscheiben zeichnen. Die Füllung auf 6 Macaron-Halbkreise auftragen, die übrigen Halbkreise daraufsetzen und leicht andrücken. Luftdicht verpackt mind. 12 Std. kühl stellen.





MACARON, MON AMOUR!

Zart wie ein Kuss und umwerfend elegant – Macarons sind der verführerischste Frankreich-Export seit Langem! Für alle, die dem Zauber der bonbon-bunten Kreationen erlegen sind, kommen hier die besten Rezepte und Profi-Tipps, um Macarons selbst zu backen. Für die französischen Momente im Leben!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

So einfach geht's: Alle wichtigen Handgriffe in Step-Fotos

Zarte Verführung: Macaron-Rezepte von klassisch bis modern



Mit **kostenloser App** zum Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-5018-9



9 783833 850189



€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

