

Genießen

Volker Kugel

Donnerstag, den 04.05.2023

Kokos-Erdbeer-Macarons

Für 50 Stück

Zutaten:

Für die Macaron-Schalen:

165 g geschälte gemahlene Mandeln
 110 g Puderzucker
 105 g Eiweiß (=3-4 Eiweiß, Größe M)
--> die genaue Menge ist sehr entscheidend
 rote Pulverfarbe (wasserlöslich)
 130 g Zucker
 40 g Wasser
 flüssige Lebensmittelfarbe in Gold
 (alternativ Puderzucker)

Für die Kokosganache:

130 g weiße Kuvertüre
 100 g Kokospüree oder -mus
 5 g Zitronensaft
 20 g weiche Butter

Für das Erdbeergel:

50 g pürierte Erdbeeren
 20 g Zitronensaft
 10 g Zucker
 1 g Agar-Agar
 1 paar Blättchen frischer Basilikum (1 g)

Außerdem:

Digitales Küchenthermometer
 2 Backbleche
 Silikonbackmatten oder Backpapier
 Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Æ 7 mm)
 kleiner Herzausstecher

Zubereitung:

Bitte beachten: Die genaue Menge des Eiweißes ist hier sehr entscheidend. Das Eiweiß muss genau abgewogen werden.

1. Zwei Backbleche mit Silikonbackmatten oder Backpapier auslegen.
2. **Für die Macaron-Schalen** Mandeln und Puderzucker im Multizerkleinerer kurz zerkleinern und durch ein feines Sieb in eine Schüssel sieben.
3. 55g Eiweiß und die rote Pulverfarbe zugeben und mit einem Silikonschaber verrühren.
4. Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben und auf 118 Grad erhitzen.
5. Inzwischen das übrige Eiweiß (50g) in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers steifschlagen. Den heißen Zuckersirup unter Rühren langsam einlaufen lassen. Weiter rühren, bis die Masse auf etwa 45 Grad abgekühlt ist.
6. Das aufgeschlagene Eiweiß in 3 Portionen unter die Mandelmasse heben, bis die Masse eine zähflüssige Konsistenz erreicht hat. Mandelmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Æ 7 mm) füllen und auf den vorbereiteten Blechen etwa 2-Euro-Münzen-große Schalen aufdressieren.



7. Die Lebensmittelfarbe auf einen flachen (Unter)Teller geben, den kleinen Herz-Ausstecher in die Goldfarbe tunken und kleine Herzen auf die Hälfte der Schalen stempeln.

Unser Tipp: Alternativ kann das Muster auch mit einer Schablone erstellt werden: einfach eine Herz-Schablone erstellen, diese auf die Schale legen und mit Puderzucker bestäuben.

8. Das Blech sehr gut auf den Tisch klopfen damit die Schalen glatt werden und leicht breit laufen. Die Schalen 3 Stunden bei Raumtemperatur trocknen lassen.

9. Inzwischen **für die Kokosganache** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und in eine Schüssel geben.

10. Kokospüree und Zitronensaft in einem kleinen Topf aufkochen. Über die Kuvertüre geben und glattrühren, Butter unterrühren. Die Masse im Kühlschrank auskühlen lassen.

11. Inzwischen **für das Erdbeergel** frischer Basilikum fein hacken. Erdbeerpüree, Zitronensaft, Zucker, Agar-Agar und das fein gehackte Basilikum in einem kleinen Topf verrühren und kräftig aufkochen. Mischung im Kühlschrank auskühlen lassen.

Unser Tipp: Wer kein Erdbeergel herstellen möchte, kann alternativ eine Erdbeerkonfitüre verwenden.

12. Backofen auf 155 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Macaron-Schalen im heißen Ofen 17 Minuten backen und auf den Blechen komplett auskühlen lassen.

13. 2 Stunden vor der Fertigstellung die Kokosganache Raumtemperatur annehmen lassen. Ganache in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Æ 7 mm) füllen. Das Erdbeergel mit einem Schneidstab glatt pürieren.

14. Die Kokosganache jeweils ringförmig auf eine der nicht dekorierte Macaron-Schalen aufdressieren. Die Mitte des Rings mit Erdbeergel auffüllen und eine dekorierte Schale daraufsetzen und leicht andrücken. Mit den übrigen Macaron-Schalen ebenso verfahren.

15. Macarons servieren und genießen