

**Genießen**

**Lisa Rudiger**

**Donnerstag, den 17.09.2020**

**Schokoladen-Macarons mit Birne**

**Für ca. 20 Stück (Ø 4cm)**

**Zutaten:**

**Für die Macarons:**

2 Eiweiß (Größe M)  
1 Prise Salz  
20g Zucker  
90g Mandeln, gemahlen  
150g Puderzucker  
1 TL Kakaopulver

**Für die Füllung:**

100g frische Birne  
1 Vanilleschote  
80ml Wasser  
10g Zucker

**Für die Ganache:**

200g Vollmilch-Schokolade  
90g Sahne

**Außerdem:**

Einwegspritzbeutel und großer und kleiner runder Spritztülle  
optimal wäre eine Backmatte (alternativ Backpapier)



**Zubereitung:**

1. **Für die Macarons** den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen. Eine Backmatte auf ein Backblech legen, optional mit Backpapier auslegen.
2. Eiweiß mit der Prise Salz und dem Zucker steif schlagen.
3. Mandeln zusammen mit dem Puderzucker und dem Kakaopulver in einen Mixer geben und fein mixen.
4. Den Mandelmix in drei Etappen über den Eischnee sieben und unterrühren.
5. Masse in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle füllen und 40 kreisrunde Tupfer (Ø ca. 3 cm) auf die vorbereitete Backmatte dressieren und ca. 5 Minuten stehen lassen. Dann im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.
6. **Für die Füllung** die Birne schälen und klein schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen.
7. Das Wasser mit dem Mark der Vanilleschote und dem Zucker zum Kochen bringen und die Birnenstücke darin weich kochen.
8. Die Birnenmasse pürieren und abkühlen lassen.
9. **Für die Ganache** die Vollmilch-Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen, über die gehackte Schokolade gießen und verrühren. Die Ganache abkühlen lassen bis sie dressierfähig ist.
10. Ganache in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen, auf eine Macaronschale o-förmig dressieren, damit in der Mitte eine Kuhle entsteht um dort die Birnenfüllung einzufüllen. Die zweite Macaronschale als Deckel leicht andrücken und fertig sind die Schokoladen-Macarons mit Birnenfüllung.