

NICO STANITZOK

MACARONS

So zart können Kekse sein

KÜCHENRATGEBER

G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

NICO STANITZOK

MACARONS

So zart können Kekse sein

KÜCHENRATGEBER



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER GU KOCHEN PLUS-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach gehts: Sie brauchen nur ein
Smartphone und eine
Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose GU Kochen Plus-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



BUNTE HÜLLE, ZARTER KERN

Eine zarte, leichte und knusprige Schale mit weichem, saftigem Kern ... Feiner Mandelgeschmack gepaart mit unzähligen Aromen von Frucht bis Schokolade ...

Das alles und noch viel mehr sind Macarons. Mein Hobby, das Backen, ist sozusagen der Ausgleich zum Kalorienzählen in meinem Job als diätetisch geschulter Koch. 2013 backte ich zum ersten Mal Macarons. Sie waren weit entfernt von dem, was man gelungene Macarons nennen würde. Aber gerade deswegen entflammte in mir eine Leidenschaft: Ich wollte perfekte Macarons haben. Selbst heute freue ich mich noch jedes Mal, wenn sie im Backofen schön aufgehen und das typische Macaron-»Füßchen« bilden.

Auf der Suche nach Tipps und Tricks zum Gelingen von Macarons stellte ich fest, dass es auch anderen so geht - und so wurde die Idee für meinen Blog www.mein-macaron.de geboren. Begleiten Sie mich auf der Reise in die bunte und überaus vielseitige Welt der Macarons. Wer weiß, vielleicht werden die süßen Macarons auch ihre neuen Lieblinge am Backhimmel. Ihre Familie und Freunde werden sich sicher darüber freuen!

Ich wünsche viel Spaß beim Kreativsein!

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized first name followed by a last name, written in a cursive script.



DIE BUNTE WELT DER MACARONS

Das Schöne an Macarons ist, dass sie nicht nur unvergleichlich gut schmecken, sondern dass man sie in allen Farben des Regenbogens backen kann. Um den Macarons ihre unvergleichlich zarten Farbtöne zu verleihen, färbt man sie mit Lebensmittelfarben ein. Diese gibt es mittlerweile in verschiedenen Farbtönen

und in den unterschiedlichsten Konsistenzen. Für die Macaron-Rezepte in diesem Buch verwenden Sie am besten Lebensmittelfarbe in Pulver- oder Pastenform. Flüssige Lebensmittelfarben eignen sich für Macarons nicht, da das enthaltene Wasser die Konsistenz der sensiblen Macaron-Masse zu sehr verändern würde. Wasser und Fett sind nämlich so etwas wie die natürlichen Feinde der Macaron-Masse! Ist die Macaron-Masse einmal zu flüssig, gehen die zarten Tupfen nicht mehr wie gewünscht beim Backen in die Höhe. (Bitte daher auch alle Arbeitsgeräte möglichst sauber und fettfrei verwenden! Ist Fett im Spiel, wird der Eischnee nicht steif.)

Weiß stellt übrigens die einzige Ausnahme dar: Hier sollten Sie sogar flüssige Farbe verwenden. Denn die Basis für weiße Lebensmittelfarbe ist Titandioxid, das sich nur in Wasser lösen lässt, um seine färbende Wirkung freizusetzen. Meist sind die benötigten Mengen an Weiß aber sehr gering.

IN DEN FARBTOPF GEFALLEN

Damit man die Macarons gleich auf den ersten Blick auch geschmacklich etwas einordnen kann, verleiht man ihnen im Idealfall eine Farbe passend zu ihrem Aromageber, beispielsweise Rot für Erdbeer-Macarons oder Gelb für Zitronen-Macarons. Hier sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Sie können mit den Farben nach Lust und Laune experimentieren. Im Prinzip reichen die klassischen Grundtöne Rot, Gelb und Blau, um daraus alle Farben zu mischen. Zusätzlich empfehlen sich allerdings schwarze und weiße Lebensmittelfarbe, um die Helligkeit der Farben zu beeinflussen oder um Pastelltöne zu mischen. Sie können aber auch gern fertige Mischöne wie Orange oder Violett verwenden oder nochmals mischen, wie das in diesem Buch bei einigen Rezepten der Fall ist.

BEZUGSQUELLEN FÜR LEBENSMITTELFARBEN

Die genannten Lebensmittelfarben in Pulver- oder Pastenform bekommen Sie in jedem gut sortierten Fachgeschäft, Naturfarben aus Roter Bete (Rot), Safran (Gelb) oder Spinat (Grün) im Bioladen. Die beste Auswahl an Lebensmittelfarben in Pulver- oder Pastenform finden Sie im Online-Handel. Auf Webseiten für den Hobbyback- oder -patisseriebedarf wird ein großes Angebot an Lebensmittelfarben präsentiert. Dort finden Sie Farben von verschiedenen Herstellern auch in kleinen Verpackungseinheiten zu vertretbaren Preisen. Wichtig: Handelsübliche Lebensmittelfarben aus dem Supermarkt sind nicht gut geeignet, da sie in der Regel die Macaron-Masse nicht kräftig genug färben. Farbpasten auf Basis von Puderzucker verändern die Konsistenz der Masse ebenfalls stark.

VON HAUCHZART BIS KRÄFTIG BUNT

Je nach gewünschtem Ergebnis können Sie mehr oder weniger Lebensmittelfarbe zur Macaron-Masse hinzufügen. Um besonders kräftige Farben zu erzielen, eignen sich Farben in Pulverform am besten. Dabei reicht meist schon 1 Messerspitze für ein farbstarkes Ergebnis. Für zarte Pastelltöne sind Farben in Pastenform die richtige Wahl. Auch hier nur kleine Mengen verwenden, beispielsweise 1 Zahnstocherspitze. Das genaue Verhältnis bekommt man nach den ersten Backversuchen schnell ins Gefühl.

WIE FÄRBE ICH MACARONS AM BESTEN?

Am einfachsten ist es, die gewünschte Farbe mit dem Eischnee zu mischen – so lässt sich der gewünschte Farbton am besten steuern. Dazu Paste oder Pulver einfach während des Aufschlagens dazugeben. Beim Backen verblassen die Farben meist wieder etwas, daher können Sie den rohen Eischnee ruhig stärker als gewünscht einfärben. Eine Ausnahme bildet wieder das Weiß – diese Farbe erst zur fertigen Macaron-Masse hinzufügen, um den Farbton richtig beurteilen zu können. Für mehrfarbige Macarons gibt es zwei verschiedene Vorgehensweisen. Entweder man stellt mehrere Macaron-Massen her und färbt jede nach Wunsch ein. Oder man verwendet eine größere Menge an Macaron-Masse, die man dann entsprechend in mehrere Portionen teilt und jede Portion nach Wunsch einfärbt. Bei der zweiten Methode besteht jedoch die Gefahr, dass man die Masse zu lange rührt und sie dadurch zu flüssig wird.



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 ...

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



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 Schneebesen des Handrührgeräts zunächst nur anschlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen.



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