Kaffee-Macarons

Die Macarons stammen aus dem Französischen und basieren auf Mandelmehl. Dieses Rezept für Kaffee-Macarons liegt bei den Fans des koffeinhaltigen Heißgetränks hoch im Kurs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

Für die Macarons

220 g	Staubzucker
130 g	Mandeln (gemahlene)
3 Stk.	Eiweiß
30 g	Kristallzucker
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Salz

Für die Füllcreme (Ganache)

130 g	Schlagobers
100 g	Schokolade
20 g	Butter
	Löskaffee (nach Geschmack)

Zubereitung

1. Für die Kaffee-Macarons eine Küchenmaschine oder einen Blitzhacker bereit stellen. Staubzucker und Mandeln einfüllen und fein hacken. Das Gemisch im Anschluss sieben.

2. Eiweiß in ein hohes Gefäß einfüllen und mit einem elektrischen Handrührer steif schlagen. Dabei Kristallzucker einrieseln und zu einem steifen Eischnee verarbeiten. Im Nachgang eine Prise Salz hinzugeben und Zitronen-Topfen untermengen. Es entsteht eine luftige Masse, die als als Meringue bezeichnet wird. Den Umluftherd auf 140 Grad Celsius anheizen.

3. Mandel-Staubzucker-Gemisch wird nach und nach unter das Meringue gegeben und zu einer glänzend dickflüssigen Masse vermengt. Diese Masse in einen Spritzbeutel füllen.

4. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Nacheinander die Masse auf das Blech tupfen. Die Tupfen sollten etwa gleich groß sein. Vor dem Gang in den Ofen an das Blech klopfen. So entweichen die überschüssige Luft und die Spitzen auf den Tupfen. 30 Minuten ruhen lassen. Die Tupfen backen 10 bis 15 Minuten.

5. In der Zwischenzeit Ganache zubereiten: Die Füllung der Macarons. Schokolade in grobe Stücke zerkleinern. Schlagobers in einen Topf geben. Schokolade hinzufügen und gemeinsam mit dem Obers kochen, bis sich diese vollständig aufgelöst hat, dabei stetig rühren. Je nach Stärke und Geschmack den Löskaffee hinzugeben und verrühren. Das Ganache und die fertig gebackenen Macarons sollten nun vollständig überkühlen.

6. Vor dem Einfüllen Ganache nochmals aufschlagen und in einem Spritzbeutel geben. Die Fülle auf eine Hälfte der Macarons spritzen und mit einer zweiten Hälfte zum fertigen Gebäck zusammenfügen.

Tipp

Die luftig leichten Kaffee-Macarons auch mit Espressopulver anreichern.