Pistazien-Macarons

Bei der Zubereitung der Pistazien-Macarons ist das möglichst genaue Abwiegen der Zutaten wichtig. Dann wird das Rezept ein Erfolg.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

30 g	Mandeln
30 g	Pistazien
80 g	Staubzucker
1 Stk.	Eiklar
10 g	Kristallzucker
1 Packung	Lebensmittelfarbe

Für die Füllung

100 g	Butter
50 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Orangenmarmelade

Zubereitung

1. Die **Pistazien Macarons** sind eine leckere süße Nachspeise und schmecken das ganze Jahr. Ungesalzene Pistazien hacken, Mandeln schälen und fein reiben, um diese gemeinsam mit Pistazien in einem elektrischen Zerkleinerer zu mahlen.

2. Staubzucker ebenso hinzufügen. Im Anschluss diese Mischung durch ein Sieb reiben, um alle Brocken herauszulesen.

3. Optimale Macarons gelingen mit einer sehr feinen Mandel-Pistazien-Mischung. Nach Belieben grüne Lebensmittelfarbe untermengen.

4. Ei trennen. Eiklar in eine Schüssel geben und mit einem elektrischen Handrührgerät auf unterer Stufe aufschlagen. Zucker langsam einrieseln lassen, Geschwindigkeit erhöhen und das Ganze steif schlagen.

5. Einen Teil der Mandel-Pistazien-Mischung abnehmen und sehr vorsichtig unter den Eischnee heben. Den nächsten Teil hinzufügen usw. Der Schnee darf nicht an Volumen verlieren.

6. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Macaronage in einen Spritzsack füllen und gleichmäßige Tupfen das Blech platzieren. Zwischen den einzelnen Tupfen jeweils einen 3 Zentimeter großen Abstand belassen. Alternativ lässt sich eine spezielle Silikonmatte für Macarons nutzen.

7. Die Macarons nun etwa 15 bis 30 Minuten ruhen lassen. Es bildet sich eine leichte Haut. Ofen auf 150 Grad vorheizen.

8. Nach der Ruhezeit mit dem Finger auf die Backteile tippen. Wenn kein Teig daran kleben bleibt, sind die Macarons bereit, für 15 bis 20 Minuten bei Unterhitze (wenn möglich, sonst Ober-/Unterhitze) in den Ofen zu gehen.

9. Macarons nicht verfärben lassen, es bilden sich „Füßchen" (kleine Risse an den Rändern). Macarons heraus nehmen und auf eine feuchte Arbeitsfläche ziehen, hier können diese abkühlen. Das Ablösen fällt zudem leichter.

10. Fülle zubereiten aus weicher Butter, Vanille- und Staubzucker. Diese Zutaten schaumig schlagen und mit Orangenmarmelade vermischen.

11. Diese Fülle in einen Dressiersack geben und auf eine Hälfte der Teigschalen geben. Die andere Hälfte darauf setzen und zusammendrücken. Fertig sind die Pistazien-Macarons.

Tipp

In die Fülle ebenfalls grüne Lebensmittelfarbe geben und die Pistazie- Macarons zum Eyecatcher werden lassen.