

## Betzgys Macarons



### Zutaten (für 80–90 eher kleine Macarons-Hälften)

- 90 g Eiweiss (von knapp 3 Eiern, abwägen! in der Literatur wird empfohlen, das Eiweiss am Vortag zu trennen und bei Zimmertemperatur aufzuschlagen. Es funktioniert aber auch mit frisch aufgeschlagenem Eiweiss. Eiskalte Eier evtl. vor einige Minuten in warmes Wasser legen.)
- 1 Prise Salz
- 30 g Kristallzucker
- 200 g Puderzucker
- 110 g geschälte gemahlene Mandeln (coop oder Migros)
- evtl. Lebensmittelfarbstoff in Pulverform

### Arbeitsgang

1. Die gemahlene Mandeln durch ein grosses Sieb in eine Schüssel sieben (200 g gemahlene Mandeln von Coop ergeben ziemlich genau 110 g des geforderten „Mandelmehls“. Das Bearbeiten der groben Bestandteile mit dem Blitzhacker bewirkt erfahrungsgemäss wenig, besser die groben 90 g für Mandelgipfeli oder so verwenden).
2. Puderzucker und allenfalls Farbstoffpulver zu den Mandeln geben, gut mischen und beides nochmals durchsieben.
3. Eiweiss mit einer Prise Salz nicht ganz steif schlagen, Kristallzucker dazu rieseln und hochtourig ganz steif schlagen. Der Zucker muss ganz aufgelöst sein. Probe: Schüssel muss umgedreht werden können und ein Schnitt mit dem Messer durch den Eischnee darf nicht zusammenfliessen, sondern muss sichtbar bleiben.
4. Mandel-Puderzucker-Masse löffelweise mit dem Silikonshaber und viel Gefühl unterheben (zu viel Masse aufs Mal ergibt eine wenig homogene Masse). Die Masse muss glänzen, die Konsistenz von dickflüssiger Lava haben und ganz langsam vom Schaber fließen.
5. 3 Backbleche mit Silikonmatten belegen (Kreisschablone unterlegen).
6. Masse in Dressiersack mit runder Tülle 7–9 mm füllen und gemäss den Markierungen mit 3 cm Ø auf die Matten spritzen. Düse dabei ganz senkrecht halten. Nicht bis ganz an den Rand der Bleche belegen (schiefe Schalen wegen ungleichmässiger Hitze).
7. Die gefüllten Bleche auf die Unterlage aufklopfen (oder von unten gegen die Bleche schlagen), damit die Oberfläche schön glatt wird.
8. Bleche für 45 min an kühlem Ort ohne Durchzug stehen lassen, die Oberfläche muss eine angetrocknete Haut aufweisen.
9. Den Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen.
10. Die Bleche in Rille 1, 3 und 4 einschieben und 14 min backen („Füsschen“ und leichte Bräunung der Oberfläche müssen abgewartet werden).
11. Die Bleche aus dem Ofen nehmen und die Silikonmatten sofort auf eine kalte Unterlage ziehen.
12. Die Schalen auskühlen lassen, von der Matte lösen und in eine gut verschliessbare Box legen. Die Experten streiten sich darüber, ob die Füllung gleich erfolgen soll oder erst, nachdem die Schalen 48 h in der Box im Kühlschrank waren (so werde der Kern weich und geschmeidig und die Schale bleibe knusprig). Selber ausprobieren!

Füllung: siehe Rückseite!

## **Füllung herstellen**

Es gibt unzählige Möglichkeiten für Füllungen. Hier ist eine Schoggi-Canache mit Mokka-Touch:

- 85 g *Felchlin Couverture* (49 – 70 %)
- 0.75 dl *Vollrahm*
- 10 g *Zucker* (bei dunkler Schoggi, sonst evtl. weniger)
- 1 *Esslöffel* Instantkaffee-Pulver
- 15 g *Butter*

1. Couverture zerkleinern (sofern nicht in Tropfenform vorliegend) und in eine Schüssel geben.
2. Rahm mit Zucker und Kaffeepulver in einer Pfanne sorgfältig erhitzen
3. Den heißen Rahm über die Schokolade giessen (nicht umgekehrt!) und verrühren bis, die Schoggi geschmolzen ist.
4. Butter begeben und gut verrühren
5. Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann mindestens 1 h (oder über Nacht) kaltstellen.

## **Die Fertigstellung**

Auf die Hälfte der Macarons-Schalen einen Klecks Ganache geben (mit Spritzbeutel oder Löffel) und die zweite Schale mit einer Drehbewegung aufkleben.

Die fertigen Macarons kühl stellen.

## **Haltbarkeit**

Macarons sollen möglichst frisch genossen werden. In gut verschlossener Box halten sie sich aber im Kühlschrank gut 3 bis 5 Tage frisch.

## **Weitere Infos, Erfahrungen**

- ☺ Glaubte man den Literaturangaben, so sollen Macarons das am schwierigsten herzustellende Gebäck sein und Misserfolge fast als Regelfall auftreten!
- ☺ Ich habe mich immer an die obigen Angaben gehalten und bereits beim ersten Mal einen 100%-Erfolg erzielt.
- ☺ Beste Literatur ist das Buch „Macarons“ von José Maréchal (AT-Verlag). Hier wird allerdings mehrheitlich die Herstellungsweise „italienische Meringue mit heißem Zuckersirup“ bevorzugt. Sie ist zwar etwas umständlicher herzustellen, soll aber noch bessere Ergebnisse erzielen. Das auf der Vorderseite beschriebene Rezept arbeitet mit der „französischen“ Meringue, also mit ungekochtem Zucker, was zwar schneller geht, aber „mehr Fingerspitzengefühl erfordert“.