

Macarons - französisch

Von Kuchenfee

Bei dieser Methode sind die Macarons häufiger ein Reifall gewesen, die die aber etwas geworden sind waren aber umso schöner als die mit italienischer Methode. Mit viel Geduld bei der Trocknungszeit sind sie aber wesentlich einfacher in der Herstellung!



Hinweise:

- Das Eiweiß muss mindesten 12-24h vorher getrennt werden & sollte dann im Kühlschrank abgedeckt reifen. Dieser Prozess ist sehr wichtig & sollte nicht übersprungen oder ignoriert werden.
- Beim einfärben eher sparsam – dieses Rezept ist empfindlicher als das italienische! & auch hier solltet ihr wieder bevorzugt mit Pulverfarbe arbeiten.
- Das trocknen kann abhängig von Raumtemperatur & Wetter sein – lasst sie lieber zu lang als zu kurz trocknen ! Bei mir hat es oft um die 90Minuten gedauert

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	15 min	n/a	30 min

20 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

110 g Mandelmehl

200 g Puderzucker

100 g Eiweiß

gereift

50 g Zucker

Werkzeuge

Gummilippe

Schüssel

Küchenmaschine / Handrührgerät

Spritzbeutel

Zubereitung

- 01** Eiweiß trennen & für mindestens 12-24h wieder in der Kühlung lagern! Diesen Schritt sollte ihr auf keinen Fall überspringen oder ignorieren.
- 02** Mandelmehl & Puderzucker mit einander vermengen & mehrfach gründlich sieben.
- 03** Gereiftes Eiweiß steifschlagen & dann nach & nach den Zucker einrieseln lassen. Solange weiter schlagen bis sich der Zucker komplett gelöst hast.
- 04** Eischnee unter die Mandelmehl/Puderzucker Mischung heben.
- 05** Mit einer 1cm Durchmesser großen Tülle auf Backpapier aufspritzen & trocknen lassen.
- 06** Sobald die Macarons eine trockne, feste Schale gebildet haben kann der Ofen vorgeheizt werden.

07 *Backzeit : 13 Minuten*
Backtemperatur : 125°C Umluft