

# Macarons

## mit weihnachtlicher Schoko-Nutella-Füllung

### Zutaten

#### MACARONS

- 1 FÜR DEN MANDEL-BAISER-TEIG
- 100 g Mandelmehl, ohne Schale,  
extra fein gemahlen
- 100 g Puderzucker
- 3 Eiweiß (Größe M, 76 g Eiweiß)
- 100 g Zucker
- 25 g Wasser
- 1 Prise Salz,
- 1 Msp. Kardamom,
- ¼ TL Zimt



1

#### FÜR DIE Füllung

- 150 g Zartbitter Kuvertüre
- 100 g Nutella
- 2 cl Rum
- 50 ml Sahne (homogenisiert)
- 1 EL Marc-de-Champagne-Aromapaste
- 50 g Traubengelee
- 1 TL Weiße Balsamico-Creme
- Je ¼ TL Kardamom, Zimt, Muskatblüte, Salz  
Orangenschalenabrieb einer ½ Orange
- ¼ Vanillestange

**Trockenzeit:** 30 Minuten

**Temperatur:** 160 °C (Ober-/Unterhitze)

**Backzeit:** 10 Minuten

**Backform:** 1 Backmatte und -blech 30 x 40 cm



Abbildung 2: eigenes Foto W.Zint



## **Zubereitung: Mandel-Baiser-Teig:**

Mandelmehl, Puderzucker, Kardamom und Zimt gut zusammenmischen und in eine fettfreie Schüssel sieben. Nun Zucker und Wasser auf exakt 116 °C in einem Topf auf der Herdplatte aufkochen und mit dem Thermometer kontrollieren. Eiweiß in einer Metallschüssel mit einer Prise Salz aufschlagen, bis der Eischnee gut aufgeschlagen ist. Dann den heißen Zucker zum Eischnee geben und das somit entstandene Baiser solange weiter aufschlagen, bis dieser noch handwarm ist. Das Baiser nicht einfärben. Den fertigen Baiser-Teig mit dem beiseite gestellten Mandelmehl zu einer homogenen Masse vermischen, bis diese lavaähnlich vom Löffel fließt.

Die Maße in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Mit dem Mandel-Baiser-Teig runde Kreise auf die Backmatte oder ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Mit dem Backblech vorsichtig auf die Arbeitsplatte klopfen, um die Oberfläche der Macarons zu glätten und eventuelle Luftblasen mit einem Zahnstocher aufstechen, 30 Minuten an der Luft trocknen lassen und anschließend bei 160 °C ca. 10 Minuten backen.

## **Für die Schoko-Nutella-Ganache:**

Traubengelee in einem Topf erwärmen, Marc-de-Champagne-Aromapaste und etwas Orangenschalenabrieb dazugeben, gut verrühren, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Nun die Sahne, die Vanillestange Orangenschalenabrieb und Salz in einen Topf geben und erhitzen. Vanillestange entfernen. Unter rühren die kleingehackte Schokoladenkuvertüre und das Nutella hinzufügen und schmelzen lassen. Die Ganache vom Herd nehmen. Gewürze zufügen und alles gut verrühren. Die Schoko -Masse in eine Schüssel geben, mit dem Mixer gut aufschlagen, für eine ½ Stunde kaltstellen und abkühlen lassen. Der vollständig abgekühlten Masse die Weiße Balsamico-Creme und den Rum beifügen und erneut kräftig aufschlagen. Zuletzt die Schoko-Ganache für die Fertigstellung in einen Spritzbeutel mit einer gezackten Lochtülle füllen.

## **Für die Fertigstellung:**

Auf je eine Hälfte der Macaron-Schalen einen Ring aus Schoko-Nutella-Ganache aufspritzen und in die Mitte etwas Traubengelée setzen. Jeweils eine weitere Macaron-Schale abschließend aufsetzen.

## **Für festliche Dekoration:**

Die Macarons nach Belieben dekorieren.



Abbildung 3:eigenes Foto W.Zint

