





Macarons

für Anfänger

Rezepte, Texte und Fotos
von

Aurélie Bastian



Ah les Macarons, quels délices!



«Macarons sind kleine Köstlichkeiten aus Frankreich. Sie sind bunt, weich, cremig, lecker, in einem Wort: verführerisch!»

Mein erstes Erlebnis waren Vanille-Safran-Macarons von Pierre Hermé. In diesem Pariser Tempel der Macarons hatte ich mir eine Schachtel unverschämt leckerer Macarons gegönnt. Die Auswahl damals war dort riesig, über 10 Sorten. Lustig, wenn man es mit heute vergleicht, wo jeder zwischen 20 bis 25 verschiedene Macaronskreationen in seinem Sortiment anbietet.

Anfangen hat es mit Schokoladen-, Vanille-, Kaffee- und Himbeermacarons. Aber langsam sind sie in Frankreich ein Trend geworden und das Angebot wurde größer. Auf einmal gab es Pistazien- und Zitronen- und sogar Rosenmacarons. Es war immer ein bisschen wie eine Entdeckung, neue Sorten naschen zu können.

Als ich 2006 nach Deutschland gekommen bin, habe ich sie überall gesucht und selbstverständlich nirgendwo gefunden. Jedesmal, wenn ich in Frankreich war, habe ich sehnsüchtig in Patisserien geschaut, ob es neue Sorten gab. Ich war macaronsüchtig geworden! Diese kleinen Stückchen Himmel aus Zucker und Mandeln waren so zart und geschmackvoll, dass kein Stück Kuchen oder Petit-four sie ersetzen konnte.



Zurück in Deutschland versuchte ich, diese sehr schwierigen Macarons nachzubacken. Es war nämlich nicht einfach: mit zwei Backblechen übereinander, mit Zuckersirup, der bis 120 °C kochen sollte, und eine ewig lange Wartezeit ... alles viel zu aufwändig. Und das Ergebnis war längst nicht wie bei den Pâtissiers.



Ich habe also lange, lange ... sehr lange an einem einfachen Rezept mit einfachen Zutaten gearbeitet, denn ich wollte Macarons wie in Frankreich, die immer gelingen. Bis eines Tages (es war eigentlich sehr spät abends) die Lösung vor mir stand, besser gesagt: in meinem Backofen lag. Ab dann konnte ich meiner Fantasie freien Lauf lassen, mit Gewürzen, Früchten, Farben, Dekorationen und Formen wurden meine Macarons zu kleinen Kunststücken.



Mittlerweile sind Macarons hierzulande ebenfalls Mode geworden. Sie sind chic, originell, außergewöhnlich und zum „Beissen“ schön. Von Weiß bis Schwarz, mit oder ohne Dekoration, alles ist erlaubt. Ein bisschen wie in der Modebranche gibt es wechselnde Kollektionen, aber nicht von Dior oder Chanel, sondern aus der Küche!



Der Geschmack soll überraschen, nicht zu süß sein und mit verschiedenen Texturen spielen. Eine echte Kunst für sich. Macarons sind für mich konzentriertes Vergnügen.

Ich hoffe, Sie werden aus meinem Buch viele Rezepte zaubern und genießen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Backen und bon „macaronnage“.

*Wenn Sie mehr über mich
und meine Rezepte wissen
möchten, besuchen Sie mich
doch auf meinem Blog unter
www.franzoesischkochen.de.*

Ihre Aurélie



Inhalt

<i>Vorwort</i>	6
<i>Das brauchen Sie</i>	10
<i>Die 7 goldenen Regeln</i>	11
<i>Basisrezept Macaronschalen nach Aurélie</i>	12
<i>Basisrezept Ganache</i>	16
<i>Rezepte</i>	20 - 69
<i>Haben Sie noch Fragen?</i>	70
<i>Rezeptverzeichnis</i>	74
<i>Impressum</i>	76

Das brauchen Sie

Für die Herstellung der Macaronschalen

Geräte

- 1 Backblech mit Backpapier
- digitale Waage
- 1 Esslöffel
- Zerkleinerer (z. B. Moulinette),
eine elektrische Kaffeemühle geht auch
- 1 feines Sieb
- Schüsseln
- Handmixer mit Rührbesen
- 1 Teigschaber
- 1 Spritzbeutel mit Lochtülle, als Ständer
hierfür ein hohes Glas

Zutaten

- gemahlene Mandeln
- Puderzucker
- Eiweiß
- Zucker
- Lebensmittelfarbpaste oder
-pulver, keine flüssige Farbe



Für die Herstellung der Ganache

Geräte

- digitale Waage
- 1 kleiner Topf + 1 Schüssel (wenn Sie auf
dem Herd arbeiten)
- oder 1 kleine Schüssel (wenn Sie die
Schokolade in der Mikrowelle schmelzen)
- 1 Schneebesen
- 1 Teigschaber
- Spritzbeutel mit Sterntülle, als Ständer
hierfür ein hohes Glas

Zutaten

- frische Sahne
- Schokolade (keine Kuvertüre!)



Die 7 goldenden Regeln des Macaronbackens

1

Lernen Sie
Ihren Backofen
kennen!

3

Geben Sie das
Mandel-Zucker-Mehl
durch ein Sieb!

2

Mischen und mahlen
Sie die gemahlene Mandeln
und den Puderzucker zu
ganz feinem
Mehl!

4

Benutzen Sie Paste
oder Pulver, um die
Macaronshalen zu
färben!

5

Wiegen Sie das
Eiweiß!

6

Geben Sie die Eiweiß-
masse für die Macarons mit
einem Spritzbeutel mit
Lochzülle auf das
Blech!

7

Nehmen Sie sich Zeit
und haben Sie
Geduld!

Macaronschalen nach Aurélie

«Recette de base des macarons d'Aurélié»

Für ca. 20 Stück

Für die Schalen

- 45 g gemahlene Mandel
- 75 g Puderzucker
- 36 g Eiweiß (ca. 1 Ei der Größe M), das Ei sollte mindestens 5 Tage alt sein
- 10 g Zucker (ca. 1 EL)
- Lebensmittelfarbpaste oder -pulver (flüssige Farbe geht nicht)



Wiegen Sie zunächst alle Zutaten ab, stellen Sie sich die Geräte zu- recht (siehe Seite 10) und legen Sie Ihr Backblech mit Backpapier aus. Um wirklich schöne runde Macarons zu bekommen, können Sie eine 2-€-Münze nehmen und damit Kreise auf das Backpapier zeichnen.

- 1 Zuerst werden die gemahlenden Mandeln und der Puderzucker noch feiner gemahlen und gut vermischt: Dafür je 1 EL der beiden Zutaten in den Zerkleinerer geben und gut mixen. So nach und nach Mandeln und Puderzucker verarbeiten.



Aurélie Bastian

Macarons
für Anfänger

Gebundenes Buch, Pappband wattiert, 80 Seiten, 19,0 x 24,0 cm
ISBN: 978-3-572-08146-2

Bassermann Inspiration

Erscheinungstermin: Oktober 2013

Bon Macaronnage

Ah les Macarons, un délice, eine Sucht ... was kann man noch sagen. Sie sind himmlisch lecker, aber leider sind sie sehr sensibel.

Das war eine Herausforderung für die in Deutschland lebende Französin und Food-Bloggerin Aurélie. Sie wollte perfekte Macarons und hat so lange probiert, bis ihr Rezept auf festen Füßen stand. So gelingen Macarons! Sicher! Jedem!

 [Der Titel im Katalog](#)