



Macarons mit Zitronenganachefüllung

Vorbereitungszeit: ca. 40 Minuten

Garzeit: ca. 10 Minuten

Ruhezeit: ca. 45 Minuten

Für ca. 20 Stück:

Für die Ganache:

125 g weiße Kuvertüre

1 Bio-Zitrone

80 g Sahne (30 % Fett)

10 g Butter + etwas weiche Butter zum Einfetten

Für die Macarons:

150 g Mandeln, gemahlen

2 Eiweiß

1 Prise Salz

150 g Puderzucker

1 TL Rote-Bete-Pulver + etwas für das Topping

Utensilien: Brett, Messer, Schüsseln, Reibe, Topf, Miele Gaskochfeld, Standmixer, Sieb, Handrührgerät, Spritzbeutel, Backblech, Backpapier, Pinsel, Miele Dialoggarer

Zubereitung:

- 1 Für die Ganache Kuvertüre hacken und in eine Schüssel geben. Zitronen heiß abspülen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Sahne aufkochen, über die Kuvertüre gießen und verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Butter, Zitronenabrieb und -saft unterrühren. Ca. 60 Minuten auskühlen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit für die Macarons Mandeln in einem Standmixer fein mischen. Eiweiße mit Salz in einer Schüssel schaumig schlagen, nach und nach Puderzucker zugeben und weiter schlagen. Rote-Bete-Pulver zusieben und steif schlagen. Mandeln durch ein Sieb geben und unter die Eiweißmasse heben. Anschließend Masse in einen Spritzbeutel füllen.
- 3 Blech mit Backpapier auslegen und dünn mit Butter einfetten. 40 Tupfen mit ca. 2 cm Abstand auf das Backpapier spritzen, Hälfte für die Deckel, mit etwas Rote-Bete-Pulver bestäuben und ca. 30 Minuten an der Luft antrocknen lassen.
- 4 Dialoggarer vorheizen (M Chef + Ober-/Unterhitze / Temperatur: 170 °C / Gourmet Units: 40 / Intensität: sanft / Vorheizen: ein / Crisp function: aus). Macarons auf der 2. Ebene garen. Anschließend auskühlen lassen.
- 5 Ganache in einen Spritzbeutel geben. Anschließend 20 Böden der Macarons mit Ganache bespritzen. Deckel aufsetzen und leicht andrücken.

Tip: Anstelle des Rote-Bete-Pulvers kann auch Matchapulver für eine grüne Farbe verwendet werden. Alternativ für eine etwas andere Geschmacksrichtung lässt sich auch sehr gut Vanille verarbeiten.

Einstellung für die Macarons:

Gourmet Profi:

M Chef + Ober-/Unterhitze

Temperatur: 170 °C

Gourmet Units: 40

Erweiterte Einstellungen öffnen:

Intensität: sanft

Vorheizen: ein

Crisp function: aus