

Knauer_Melanie_Rezept Spekulatiusmacarons

Spekulatius:

150g Butter
200g brauner Zucker
300g Mehl
1 Ei

1/2 TL Backpulver

Gewürze (Zimtstangen, Kardamom, Piment, Nelken, Muskatnuss)

Die Gewürze kurz in der Pfanne anrösten (ohne Öl !!!!) u dann im Mörser zerstoßen. Alle Zutaten zu einen Mürbeteig verkneten. Sollte der Teig noch kleben etwas Mehl zufügen. Ist er zu fest und zu brüchig etwas Milch hinzufügen. Nun den Spekulatius-Mürbeteig für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Ausrollen, beliebig ausstechen/rollen, auf ein Backblech mit Backpapier legen. Bei 180C Ober/Unterhitze ca 10-12min knusprig, hellbraun backen. Abgekühlt in einer Keksdose auf bewahren.

Ca. 3-5 Tage dann gehts weiter mit den Macarons

Macaronsschalen:

90g gemahlene Mandeln

150g Puderzucker

72g Eiweiß (ca. 2 Eier der Größe M), das Eiweiß sollte mind. 5 Tage alt sein
20g Zucker

Braune Lebensmittelfarbpaste (flüssige Farbe geht nicht)

Das Eiweiß aus den Kühlschrank stellen. Mandeln u Puderzucker miteinander vermischen u immer 1 EL davon in den Zerkleinerer geben u gut mixen. Dieses Mandel-Puderzucker-Mehl wird nun durch ein feines Sieb gegeben-es muss anschließend ein sehr, sehr feiner Puder sein (gröbere Stückchen kommen wieder in den Zerkleinerer).

Das Eiweiß mit den Handmixer 8 min schlagen u nach und nach den Zucker dazugeben, kurz vor Schluss die Lebensmittelfarbe dazu geben, so lange färben bis der gewünschte Farbton erreicht ist.

Das Mandel-Puderzucker-Mehl wird in drei Teile unter das Eiweiß gegeben u mit einen Teigschaber in gleichmäßigen runden Bewegungen vollständig unter gehoben. Es sollte dann eine nicht zu flüssige u auch nicht zu feste Masse entstehen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Auf das Backblech mit Backpapier ausgelegt kleine Kreise spritzen (ca. 2,5 cm Durchmesser), dabei einen Abstand von ca 3 cm lassen. Danach das Blech von unten mit der flachen Hand kräftig schlagen u mind. 30 min ruhen lassen.

160 C Ober/ Unterhitze

Nach der Ruhezeit auf der mittleren Schiene des Backofens bei 155 C ca 12-14 min backen.

Dann erst mal auskühlen lassen, so lassen sie sich leichter vom Backpapier lösen dann die passenden Schalen zusammen suchen.

Spekulatius-Ganache:

3-4 Spekulatius-Kekse

100g weiße Schokolade, in kleinen Stückchen

50g frische Sahne

Die kekse in den Zerkleinerer u fein vermahlen. Davon so ca 2 Eßl beiseite nehmen.

Die Sahne erhitzen u über die Schokolade gießen. Zerkleinerte kekse dazugeben u alles gut mit einem Schneebesen verrühren, bis eine gleichmäßige, cremige Ganache entstanden ist. Abgedeckt für eine Std im Kühlschrank abkühlen u fest werden lassen. Die Ganache in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben u die Schalen damit füllen.

Dann vorsichtig die Schalen mit der Füllung in den zerkleinerten keks Pulver tauchen so das rundherum ein feiner Kranz entsteht.

Jetzt in eine verschließbare Dose u mind. 5 Std im Kühlschrank kühlen u ziehen lassen.

Gutes Gelingen u viel Spaß damit!!