

Macaron-Weihnachtsmann

ZUTATENLISTE

- 135 g gemahlene Mandeln
- 225 g Puderzucker
- 9 Eier (Raumtemperatur)
- 185 g Zucker
- 1 TL (gestrichen) Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. Vanille
- 1 EL Salz
- 230 g Butter (weich)
- 100g Marzipan
- 20g Kokosnus raspeln
- kaltes Wasser
- 95 g Sahne (Raumtemperatur)
- 100g Zartbitter-Schokolade
- 200g Sauerkirschmarmelade (ohne Stückchen)
- 14 g gemahlene Gelatine
- 1 unbehandelte Orangen
- 180 ml Orangensaft
- 1 Päckchen Vanillezucker
- rote Lebensmittelfarbe (gel)
- schwarze Lebensmittelfarbe (gel)



ZUBEREITUNG

Buttercreme

1. **3 Eier, eine Prise Salz und 105g Zucker** in eine Metallschüssel geben und über einem Wasserdampfbad unter ständigem Rühren auf 80 Grad Celsius erhitzen.
2. Die Eiermasse mit einem Handrührgerät kalt schlagen (etwa 10-15 Minuten).
3. **225g Butter** weißcremig schlagen.
4. In mehreren Portionen die Eimasse unter die Butter heben.

Lebkuchen-Macaronschalen

1. Auf ein Backpapier etwa 24 Kreise mit einem Durchmesser von 4 cm zeichnen. Den Backofen auf 150 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. **75 g gemahlene Mandeln, 45g Puderzucker** und **einen gestrichenen TL Lebkuchengewürz** in einen Zerkleinerer geben und gut mixen. Anschließend durch ein sehr feines Sieb geben.
3. **36g Eiweiß** mit einem Handrührgerät schlagen. Sobald es schaumig wird nach und nach **10g Zucker** und **ein paar Tropfen rote Gel-Lebensmittelfarbe** hinzufügen und steif schlagen.
4. Das Mandel-Puderzucker-Mehl in 3 Portionen unter das Eiweiß heben. Dabei so lange weiter rühren, bis die Masse langsam von dem Teigschaber fließt und nach ca. 10 Sekunden in der Masse verschwunden ist.
5. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und in die Kreise spritzen. Anschließend 15 bis 30 Minuten ruhen lassen, sodass sich eine dünne Haut bilden kann.
6. Die Schalen nun für circa 15 Minuten bei 145 Grad Celsius backen. Dann abkühlen lassen, bis man sie vom Backpapier lösen kann.

Zimt-Macaronschalen

Diese Schalen werden genauso Zubereitet wie die Lebkuchenschalen.

Statt dem Lebkuchengewürz wird **ein TL Zimt** hinzugegeben und der **Durchmesser beträgt nur 3 cm**.

Vanille-Macaronschalen

Diese Schalen werden genauso Zubereitet wie die Lebkuchenschalen.

Statt dem Lebkuchengewürz wird **eine Msp. Vanille** hinzugegeben und der **Durchmesser beträgt nur 2 cm**.

Sauerkirschgelee

1. **7g gemahlene Gelatine** in **3EL kaltem Wasser** quellen lassen.
2. **200g Sauerkirschmarmelade** in einen Topf geben und erhitzen.
3. Den Topf vom Herd ziehen und die Gelatine unterrühren.
4. Die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte rechteckige Form (20cm x 24cm) geben und gelieren lassen.

Orangengelee

1. Die Schale der **unbehandelten Orange** abreiben und die Orange filetieren.
2. **7g gemahlene Gelatine** in 3EL kaltem Orangensaft quellen lassen.
3. Orangenschale, Orangenfilets, **180ml Orangensaft** und **ein Päckchen Vanillezucker** in einem Topf zum Kochen bringen und für 3 Minuten köcheln lassen.
4. Den Topf vom Herd ziehen und die Gelatine unterrühren.
5. Die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte rechteckige Form (20cm x 24cm) geben und gelieren lassen.

Schokoladenchips

1. Auf ein Backpapier etwa 12 Kreise mit einem Durchmesser von 3cm zeichnen.
2. **100g Zartbitter-Schokolade** fein hacken.
3. **50g Sahne** aufkochen und über die gehackte Schokolade geben.
4. Nach etwa drei Minuten so lange rühren bis eine homogene Masse entsteht.
5. Schokoladenganache in einen Spritzbeutel geben, in die Kreise spritzen und einfrieren.

Karamell-Soße

1. **50g Zucker** und **15g Wasser** in einen Topf geben und so lange köcheln lassen, bis die Masse leicht gold-braun ist.
2. Den Topf vom Herd ziehen und vorsichtig unter ständigem Rühren **45g Sahne** und **eine große Prise Salz** hinzugeben.
3. **1/2 EL Butter** unterrühren und die Soße auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

ZUSAMMENSETZEN DER EINZELNEN MACARONS

Dominostein-Macarons

1. **50g Marzipan** unter **80g der Buttercreme** rühren und die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
2. 3cm große Kreise aus dem Sauerkirscheegee ausstechen (beispielsweise mit einem Schnapsglas).
3. Etwas Marzipan-Buttercreme auf eine Lebkuchen-Macaronschale spritzen.
4. Ein Schokoladenganachechip und eine Geleescheibe in die Buttercreme drücken.
5. Auf einer zweiten Lebkuchen-Macaronschale eine kleine Menge Marzipan-Buttercreme verteilen und diese auf die bereits belegte Macaronschale setzen.

Zimt-Karamell-Orangen-Macarons

1. **30g Karamell-Soße** unter **80g der Buttercreme** rühren und die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
2. 2cm große Kreise aus dem Orangengelee ausstechen (beispielsweise mit einem Schnapsglas)
3. Etwas Karamell-Buttercreme auf eine Zimt-Macaronschale spritzen.
4. Eine Geleescheibe in die Buttercreme drücken.
5. Auf einer zweiten Zimt-Macaronschale eine kleine Menge Karamell-Buttercreme verteilen und diese auf die bereits belegte Macaronschale setzen.

Vanille-Kokos-Macarons

1. **20g Kokosnussraspeln** in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten und wieder abkühlen lassen.
2. Die Raspeln unter **70g der Buttercreme** rühren.
3. Etwas Kokos-Buttercreme auf eine Vanille-Macaronschale spritzen und eine zweite Vanille-Macaronschale daraufsetzen.

DEKOELEMENTE

Knöpfe

1. **Einen EL Buttercreme** mit etwas **schwarzer Lebensmittelfarbe** einfärben.
2. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Durchmesser 2mm) geben.

Mütze

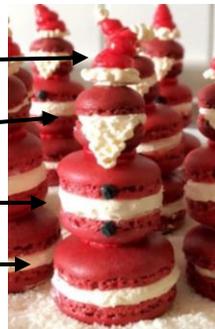
1. **8 EL Buttercreme** mit etwas **roter Lebensmittelfarbe** einfärben.
2. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Durchmesser 1cm) geben.
3. 12 Kreise mit einem Durchmesser von 1,7 cm auf ein Backpapier zeichnen und die rote Buttercreme Kegelförmig aufspritzen.
4. Den **Rest der uneingefärbten Buttercreme** in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben, eine kleine Ecke abschneiden und einen Fellkragen am unteren Rand der Mütze sowie einen Bommel auf die Mütze spritzen.

Zusammensetzen des Weihnachtsmanns

Die Macarons werden nun waagrecht übereinander gestapelt und mit etwas roter Buttercreme aneinander befestigt.

Den Weihnachtsmann wie folgend zusammensetzen:

- Mütze
- Vanille-Kokos-Macarons (2cm)
- Zimt-Karamell-Orangen-Macarons (3cm)
- Dominostein-Macarons (4cm)



Mit der weißen Buttercreme einen Bart an das Vanille-Kokos-Macaron spritzen.

Mit der schwarzen Buttercreme kleine Knöpfe aufspritzen.

Die Weihnachtsmänner anschließend mindestens zwei Tage im Kühlschrank lagern.

ÜBERSICHT



Vanille-Macaronschalen

Kokos-Buttercreme

Zimt-Macaronschalen

Orangengelee

Karamell-Buttercreme

Lebkuchen-Macaronschalen

Schokoladenchip

Sauerkirschgelee

Marzipanbuttercreme