

Köstliche Macarons

Rezept von Pâtissière Alexandra Wende

Zutaten

Für die Macaronschalen

300 g Puderzucker

300 g Mandelmehl

3 Tropfen lila Lebensmittelfarbe

110 g Eiweiß

80 g Wasser

300 g Zucker

110 Eiweiß

Für die Lavendel-Ganache

400 g Sahne

getrocknete Lavendelblüten

380 g weiße Kuvertüre

ggf. 1 Tropfen Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Für die Macaronschalen Puderzucker, Mandelmehl, Lebensmittelfarbe und die ersten 110 Gramm Eiweiß mischen. Anschließend die zweiten 110 Gramm Eiweiß aufschlagen, gleichzeitig den Zuckersirup auf 117 Grad aufkochen und in den Eischnee schütten. Unter Rühren abkühlen lassen und dann zu der Puderzucker-Mandelmehlmischung geben, bis eine glatte Masse entsteht. 2-Euro-Stück- große „Punkte“ auf ein Backblech mit Backpapier dressieren und im Ofen bei 130 Grad circa 20 Minuten backen.

Für die Lavendel-Ganache Sahne aufkochen, von der Kochstelle nehmen und die getrockneten Lavendelblüten eine Minute infusionieren lassen. Anschließend durch ein Sieb in zwei Partien über die Kuvertüre gießen und solange rühren bis eine glatte Masse entsteht. Dann circa drei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen und sie danach auf die untere Macaronschale aufdressieren. Zum Schluss die obere Macaronschale aufsetzen.