

Rezept von Alexander Fankhauser

Schokolademakronen

40 Minuten (ohne Kühlzeit)/für Ehrgeizige



Zutaten:

125 g fein geriebene Mandeln, 125 g Staubzucker, 50 g Eiweiß, 125 g Feinkristallzucker, 30 g Wasser, 48 g Eiweiß, Lebensmittelfarbe oder Kakao.

Für die Schokoladeganache: 125 g Obers, 12,5 g Ingwerzucker, 140 g Schokolade.

Butter und Mehl für das Backblech.

Zubereitung:

Geriebene Mandeln und Staubzucker verrühren. Dann 50 g Eiweiß zugeben und sorgfältig verrühren. 48 g Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Kristallzucker mit Wasser zu Sirup kochen (optimal: „zum Faden kochen“ - ein Tropfen Zuckersirup muss sich zu einem dünnen Faden ausziehen lassen) und behutsam in den Eischnee rühren. Die Mandelpaste mit Lebensmittelfarbe oder Kakao färben und in den Eischnee rühren.

Ein Backblech mit Butter bestreichen und mit Mehl stauben. Aus der Masse mit einem Dressiersack Makronen mit einem Durchmesser von 3 cm auf das Blech auftragen. Ca. 15-20 Minuten stehen lassen, dann im vorgeheizten Rohr bei 160°C etwa 15 Minuten backen. Danach herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Schokoladeganache das Obers mit dem Zucker aufkochen und die Schokolade beifügen. Auf ein Blech geben und so lange kühl stellen bis die Masse dressierfähig ist. Wichtig: Die Masse nicht mehr umrühren, sonst verliert man den Schmelz.

Die Makronen mit der Schokoladeganache füllen. Man kann auch Marmelade zum Füllen verwenden.