

# Macarons mit Schokoladenganache



Quelle: NGV mbH

## Zutaten für 25 Stück

- Baiserteig
- 90 g gemahlene Mandeln
- 130 g Puderzucker
- 2 EL Kakaopulver
- 2 Eiweiß
- 20 g feiner Zucker
- Füllung
- 100 g Zartbitterschokolade
- 200 ml Sahne
- Kakaopulver

## Zubereitung Macarons mit Schokoladenganache

1. Die gemahlene Mandeln mit dem Puderzucker nochmals mahlen. Eiweiß mit dem Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts anschlagen, bis die Masse weißlich wird. Den feinen Zucker dazurieseln lassen. So lange weiterquirlen, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben und die Masse sehr steif ist. Zum Schluss das Kakaopulver zusammen mit der Mandel-Puderzucker-Mischung mit einem Kochlöffel in 3 Teilen unter den Eischnee heben. Die Baisermasse hat dann eine dickschaumige, klebrige Konsistenz.

2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Macaron-Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Lochtülle füllen und auf jedes Backblech ca. 25 Tupfen von ca. 2 cm Durchmesser spritzen. Die Macarons 10–25 Minuten an der Luft antrocknen lassen. Idealerweise wird in dieser Zeit die Oberfläche ganz glatt, und Luftblasen entweichen.
3. Währenddessen den Backofen auf 150 °C vorheizen. Jedes Blech für ca. 12 Minuten auf der untersten Schiene backen. Dann herausnehmen und die Macarons abkühlen lassen. Nach ca. 2 Minuten vorsichtig umdrehen, damit die Unterseite ausdampfen kann.
4. Für die Füllung die Schokolade hacken. Die Sahne in einem Topf unter Rühren erhitzen, nicht aufkochen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade hineinschütten. Unter Rühren die Schokolade darin schmelzen. Alles abkühlen lassen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Vor dem Servieren die Creme mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und die Creme auf die Unterseite der Hälfte der Macarons spritzen. Die anderen Macarons leicht andrücken. Mit Kakaopulver bestäubt servieren.

[zum Rezept](#)