

Macarons mit Verpoorten Punsch und Verpoorten Pfirsich-Maracuja Punsch

Zutaten

Grundrezept der Macaron-Masse für etwa 36 Stück:

110 g Eiweiß (4-5 Eier)

30 g Zucker

135 g gemahlene Mandeln

225 g Puderzucker

Nach Belieben Lebensmittelfarbe (zum Einfärben von Macarons eignen sich nur Farben in Pasten- oder Pulverform, keine flüssige Variante)

Macaron-Creme mit VERPOORTEN Punsch (Reicht für 36 Stück)

100 g weiche Butter

100 g Eigelb (ca. 5 Eigelbe)

100 ml VERPOORTEN Punsch

100 g weiße Kuvertüre

Ca. je 3 g Zimt, Muskat und Nelke

Macaron-Creme mit VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Punsch (Reicht für 36 Stück)

100 g weiche Butter

100 g Eigelb (ca. 5 Eigelbe)

50 g weiße Kuvertüre

70 g Pfirsich-Konfitüre

60 ml VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Punsch

5 ml Saft einer frischen Zitrone

Ca. je 3 g Zimt, Muskat, Nelke und Anis

Zubereitung

Macaron-Schalen:

2 Backbleche mit Backpapier vorbereiten. Ca. 4-5 Eier der Größe M trennen und 110 g Eiklar in eine Rührschüssel wiegen. Das Eigelb beiseitestellen und später für die Creme verwenden. Gemahlene Mandeln und Puderzucker abwiegen, fein sieben und miteinander in einer weiteren Schüssel vermengen. Mit einem Handrührgerät das Eiklar aufschlagen, bis es beginnt weiß und schaumig zu werden, dann den Zucker einrieseln lassen. Weiter aufschlagen, bis der Eischnee eine gewisse Stabilität erhält (Die Textur ist dann optimal, wenn sich feine "Nasen" nach oben ziehen lassen, z.B. mit einem Löffel).

Wer die Mandel-Baiser-Masse einfärben möchte, fügt nach dem Einrieseln des Zuckers die Farbe (etwa die Menge einer Messerspitze) hinzu und verrührt diese noch kurz mit der Masse. Dann den süßen Eischnee zum Puderzucker-Mandelgemisch in der anderen Schüssel geben. Zügig und mit so wenig Rührbewegungen wie möglich, alles miteinander vermengen, so dass nicht zu viel Luft aus der Masse geholt wird (die Konsistenz darf nicht flüssig werden, sondern benötigt "Stand", um nicht gleich auf dem Blech zu zerlaufen).

Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle von etwa 8 mm Durchmesser füllen. Nun kleine Kreise von etwa 3-5 cm Durchmesser in Reihen nebeneinander auf die vorbereiteten Bleche dressieren (Die Macaronschalen dehnen sich während des Backens etwas aus. Daher ist es wichtig, zwischen jedem Kreis etwa 3 cm Abstand zu halten). Nun die Bleche für mindestens eine halbe Stunde stehen lassen. Dies ist wichtig, damit die Macaronschalen Zeit haben, ein wenig anzutrocknen



[Link zum Rezept: Macarons mit Verpoorten Punsch und Verpoorten Pfirsich-Maracuja Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (12/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Macarons mit Verpoorten Punsch und Verpoorten Pfirsich-Maracuja Punsch

und eine Oberflächenspannung aufzubauen, so dass sie während des Backens nicht reißen. Derweil den Ofen auf 140 °C (Umluft) vorheizen. Die Macarons für 15 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Nun kann die Lieblingscreme zubereitet werden. Die Macaron-Schalen reichen für eine der beiden Cremes. Für beide Cremes muss die doppelte Anzahl der Macaron-Schalen gebacken werden.

Macaron-Creme mit VERPOORTEN Punsch:

Die zimmerwarme Butter zusammen mit dem gesiebtm Puderzucker mit einem Mixer auf höchster Stufe für etwa 5 Minuten aufschlagen, bis sie eine helle und cremige Textur erhält. Weiße Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen, dann in eine andere Schale umfüllen und für einen Moment etwas abkühlen lassen.

In der Zeit in einer zweiten Rührschüssel das Eigelb gut aufschlagen und dann zur Buttercreme dazu geben. Noch einmal alles für etwa 3 Minuten gut zusammen aufschlagen. Die zimmerwarme, geschmolzene Kuvertüre und den VERPOORTEN Punsch in kleinen Mengen, nach und nach hinzufügen, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben. Zum Schluss mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken.

Macaron-Creme mit VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Punsch:

Zimmerwarme Butter mit gesiebtm Puderzucker 5 Minuten gut mit einem Mixer auf höchster Stufe aufschlagen, bis sie eine helle und cremige Textur erhält. Weiße Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen und in einer anderen Schüssel auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Das Eigelb ebenfalls gut aufschlagen und mit der Buttercreme für 3 Minuten erneut aufschlagen. Zuerst die geschmolzene Kuvertüre und den VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Punsch nach und nach hinzufügen, dann die Konfitüre mit dem Zitronensaft. Zum Schluss mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken.

Tipp: Je nachdem, welche Art von Konfitüre hinzugefügt bzw. wieviel flüssigen Anteil diese enthält, kann es passieren, dass sich die Creme beginnt zu trennen. Sie wirkt dann "griselig". Sollte dies passieren, dann ganz einfach etwas flüssige, nicht zu heiße Butter dazu geben, um wieder eine Bindung innerhalb der Creme herzustellen.

Zusammensetzen der Macarons:

Zum Schluss immer je zwei Macaron-Schalen mit der Creme befüllen. Hierfür entweder einen Spritzbeutel mit Lochtülle von etwa 8-10 mm Durchmesser verwenden oder ein Buttermesser oder Teelöffel. Für einen Macaron etwa einen gut gehäuften Teelöffel Creme nehmen. Beim Zusammensetzen sollten sich die zwei Macaron-Schalen nicht berühren, d.h. die Cremeschicht dazwischen klar von außen zu sehen sein.

[Link zum Rezept: Macarons mit Verpoorten Punsch und Verpoorten Pfirsich-Maracuja Punsch](#)