



# Macaron-Schalen

## Grundausrüstung für die Herstellung von Macarons:

Zuckerthermometer, Macaron-Silikon-Backmatten, Küchenmaschine, Schüssel, Sieb, Topf, Spritzbeutel & Beutelhalter (z. B. großer Messbecher), 8er-Tülle, Gummispachtel

## Zutaten für die Grundmasse *tant pour tant* (ca. 800 g):

400 g Mandelgries

400 g Puderzucker

100 ml Wasser

400 g Zucker

2 x 150 g Eiweiß

## Rezeptanleitung:

Puderzucker und Mandelgries fein sieben und mit dem Handmixer zu einer homogenen Masse verrühren, bis ca. 800 g *tant pour tant* entstanden sind. Bleibt zuviel davon im Sieb zurück, die fehlende Menge durch zusätzlich gesiebten Mandelgries ergänzen.

Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Temperatur auf 118 Grad bringen (lt. Zuckerthermometer). 150 g Eiweiß mithilfe der Küchenmaschine aufschlagen. Bei exakt 118 Grad wird der Sirup langsam am Schüsselrand entlang zum Eiweiß zugegossen. Die Masse weiterschlagen, bis der Eischnee auf ca. 38 Grad abgekühlt und fest ist.

Den *tant pour tant* mit 150 g Eiweiß mischen und eine kleine Menge des aufgeschlagenen Eischnees in diese zähe Masse unterheben. Danach den restlichen Eischnee hinzugeben und so lange mischen, bis eine glatte, homogene und leicht zähflüssige Masse entsteht.

Die Masse in den Spritzbeutel einfüllen und Kreise mit 4 cm Durchmesser auf die Silikon-Backmatten dressieren. Dann mehrmals mit der flachen Hand von unten gegen das Blech klopfen, um die Schalenoberflächen gleichmäßiger werden zu lassen.

Vor dem Backen müssen die Schalen etwas trocknen. Je nach Luftfeuchtigkeit kann das Trocknen zwischen 20 bis 90 Minuten dauern. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 170 Grad rund 12 Minuten backen. (Da jeder Ofen unterschiedlich heizt, gegebenenfalls 10 Grad mehr oder weniger einstellen.) Die Backmatte auf eine kühle Oberfläche legen und die Schalen ganz auskühlen lassen, bevor sie gelöst werden.

## Tipp:

Zum Einfärben der *tant pour tant* am besten essbare Pulverfarben verwenden. Flüssigfarben können das Mengenverhältnis leicht beeinflussen und sollen daher besser mit dem siedenden Zuckerwasser vermischt werden.