

# Pistazien-Macarons



## Zutaten:

Für ca. 30 Stück (60 Halbschalen)

## Für die Masse:

- 50 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 75 g grüne Pistazienkerne
- 210 g Puderzucker
- 100 g Eiweiß (von 3-4 Eiern)
- 30 g Zucker

## Für die Füllung:

- 125 g Butter
- 100 g Himbeermark
- 2 TL Zucker

Es geht natürlich auch Marmelade, dann aber ohne zusätzlichen Zucker. Marmelade durch ein Sieb streichen!

## Zubereitung:

Gemahlene Mandeln, Pistazien und Puderzucker in den Multizerkleinerter (oder einen Mixer) geben und ganz fein mahlen.

Die Eiweiß und den Zucker mit der Küchenmaschine (oder dem Handmixer) standfest schlagen. Die gemahlene Zutaten vorsichtig nach und nach mit einem Teigspatel unter den Eischnee heben. Die Masse sollte etwas zäh vom Löffel fließen aber auf keinen Fall flüssig sein.

Zwei Backbleche mit Silikonmatten oder Backpapier auslegen. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und ca. 3 cm große Tupfen auf das Blech setzen. Jetzt muss die Masse noch etwas "anziehen", d.h. eine leichte Haut bilden, dafür ca. 20-30 Min. an einem trockenen, warmen Ort offen stehenlassen.

In der Zwischenzeit den Herd vorheizen (Unterhitze oder Umluft 130-150°C). Hier ist Fingerspitzengefühl gefragt. Wenn Dein Herd eher schnell heiß wird, lieber nur 130° wählen. Willst Du nur Unterhitze nehmen, dann eher 150°.

Die Bleche nacheinander auf der zweiten Schiene von unten zwischen 13 und 18 Min. backen lassen. Evtl. zwischendurch den Ofen ganz vorsichtig einen winzigen Spalt öffnen, damit Feuchtigkeit entweichen kann. Vorsichtig! Das Gebäck ist sehr sensibel!

Die Macarons herausnehmen, mit der Folie auf ein Kuchengitter oder eine kalte Fläche ziehen und auskühlen lassen. Sie sollten sich anschließend leicht ablösen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung die weiche Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer cremig rühren. Das Himbeermark mit dem Zucker (oder die Marmelade) dazugeben und weiterrühren.

Creme in einen Spritzbeutel füllen und einen Klecks auf die Hälfte der Macarons setzen und die restlichen Hälften darauf setzen. Fertig und total **l e c k e r** !!!

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Zubereitungszeit:** 15-20 Min.

**Standzeit:** ca. 20 Min.

**Backzeit:** ca. 13-18 Min. s. Text

## Informationen am Rande:

Damit Macarons eine so schöne Form bekommen, ist es ganz wichtig, dass man sich grammgau an die Mengenangaben und Zeiten hält, sonst wird das Ergebnis beeinträchtigt.

Ich mahle Mandelmehl, Pistazien oder andere Nüsse immer im Mixer nach, wenn ich sie gemahlen gekauft habe. Wichtig ist, dass alles hinterher noch durch ein Sieb gestrichen wird, damit die Konsistenz "mehlig" und locker ist.

Ansonsten kannst Du super Deine Kreativität nutzen und selbst die Füllung oder Ganache entwickeln. Wenn Du Himbeer- oder Erdbeer-marmelade nimmst ist es wichtig, dass Du sie immer durch ein Sieb streichst, damit keine Kerne in die Füllung gelangen.

## Super schmecken auch:

Füllungen mit 200 g dunkler Kuvertüre (70% Kakaoanteil) 200 ml Sahne und einigen, im Mörser zerkleinerten, roten Pfefferbeeren oder Chiliflocken.

Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, gehackte Kuvertüre einrühren und nach Gusto Gewürze oder gehackte Kakaobohnensplitter hinzufügen.

## Variante:

Ganache mit 400 g weißer Schokolade und 200ml Sahne oder 300 g Vollmilchschokolade mit 200 g Sahne als Grundlage nehmen.

Die verschiedenen Mengenverhältnisse ergeben sich aus den unterschiedlichen Anteilen von Kakaobutter und Lecithin.

**Übrigens**, zum Färben der Macarons werden hauptsächlich Lebensmittelfarben eingesetzt. Besser als flüssige oder trockne Farben eignen sich Pasten, die verändern die Viskosität weniger.

## Nützliches Zubehör:

**Multizerkleinerter** oder **Mixer**.

Feines Sieb.

**Silikonbackmatten** oder Backpapier. Die Macarons lösen sich vom Backpapier nicht so gut ab. Vorsicht, sonst zerbrechen sie leicht.

KEINE speziellen Macaron-Backmatten verwenden, sie haben kleine Ränder, an denen die Masse gern kleben bleibt und die fertigen Macaron-Halbschalen zerbrechen lässt.  
Spritzebeutel mit kleiner Lochtülle.

### Das Eigelb ist übrig geblieben?

Dann sind vielleicht Eis, Sabayon oder auch selbstgemachte Nudeln eine gute Möglichkeit, die "Reste" zu verarbeiten..... ? Oder, hast Du jetzt gerade selbst eine Idee bekommen? Laß es mich wissen, ich bin neugierig. 😊