









# Macarons

*für Anfänger*

Rezepte, Texte und Fotos  
von

*Aurélie Bastian*



# Ah les Macarons, quels délices!



«*Macarons sind kleine Köstlichkeiten aus Frankreich. Sie sind bunt, weich, cremig, lecker, in einem Wort: verführerisch!*»

Mein erstes Erlebnis waren Vanille-Safran-Macarons von Pierre Hermé. In diesem Pariser Tempel der Macarons hatte ich mir eine Schachtel unverschämt leckerer Macarons gegönnt. Die Auswahl damals war dort riesig, über 10 Sorten. Lustig, wenn man es mit heute vergleicht, wo jeder zwischen 20 bis 25 verschiedene Macaronskreationen in seinem Sortiment anbietet.

Anfangen hat es mit Schokoladen-, Vanille-, Kaffee- und Himbeermacarons. Aber langsam sind sie in Frankreich ein Trend geworden und das Angebot wurde größer. Auf einmal gab es Pistazien- und Zitronen- und sogar Rosenmacarons. Es war immer ein bisschen wie eine Entdeckung, neue Sorten naschen zu können.

Als ich 2006 nach Deutschland gekommen bin, habe ich sie überall gesucht und selbstverständlich nirgendwo gefunden. Jedesmal, wenn ich in Frankreich war, habe ich sehnsüchtig in Patisserien geschaut, ob es neue Sorten gab. Ich war macaronsüchtig geworden! Diese kleinen Stückchen Himmel aus Zucker und Mandeln waren so zart und geschmackvoll, dass kein Stück Kuchen oder Petit-four sie ersetzen konnte.



Zurück in Deutschland versuchte ich, diese sehr schwierigen Macarons nachzubacken. Es war nämlich nicht einfach: mit zwei Backblechen übereinander, mit Zuckersirup, der bis 120 °C kochen sollte, und eine ewig lange Wartezeit ... alles viel zu aufwändig. Und das Ergebnis war längst nicht wie bei den Pâtissiers.



Ich habe also lange, lange ... sehr lange an einem einfachen Rezept mit einfachen Zutaten gearbeitet, denn ich wollte Macarons wie in Frankreich, die immer gelingen. Bis eines Tages (es war eigentlich sehr spät abends) die Lösung vor mir stand, besser gesagt: in meinem Backofen lag. Ab dann konnte ich meiner Fantasie freien Lauf lassen, mit Gewürzen, Früchten, Farben, Dekorationen und Formen wurden meine Macarons zu kleinen Kunststücken.



Mittlerweile sind Macarons hierzulande ebenfalls Mode geworden. Sie sind chic, originell, außergewöhnlich und zum „Beißen“ schön. Von Weiß bis Schwarz, mit oder ohne Dekoration, alles ist erlaubt. Ein bisschen wie in der Modebranche gibt es wechselnde Kollektionen, aber nicht von Dior oder Chanel, sondern aus der Küche!



Der Geschmack soll überraschen, nicht zu süß sein und mit verschiedenen Texturen spielen. Eine echte Kunst für sich. Macarons sind für mich konzentriertes Vergnügen.

Ich hoffe, Sie werden aus meinem Buch viele Rezepte zaubern und genießen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Backen und bon „macaronnage“.

*Wenn Sie mehr über mich und meine Rezepte wissen möchten, besuchen Sie mich doch auf meinem Blog unter [www.franzoesischkochen.de](http://www.franzoesischkochen.de).*

*Ihre Aurélie*



# Inhalt

<i>Vorwort</i> .....	6
<i>Das brauchen Sie</i> .....	10
<i>Die 7 goldenen Regeln</i> .....	11
<i>Basisrezept Macaronschalen nach Aurélie</i> .....	12
<i>Basisrezept Ganache</i> .....	16
<i>Rezepte</i> .....	20 - 69
<i>Haben Sie noch Fragen?</i> .....	70
<i>Rezeptverzeichnis</i> .....	74
<i>Impressum</i> .....	76

# Das brauchen Sie

## Für die Herstellung der Macaronschalen

### Geräte

- 1 Backblech mit Backpapier
- digitale Waage
- 1 Esslöffel
- Zerkleinerer (z. B. Moulinette),  
eine elektrische Kaffeemühle geht auch
- 1 feines Sieb
- Schüsseln
- Handmixer mit Rührbesen
- 1 Teigschaber
- 1 Spritzbeutel mit Lochtülle, als Ständer  
hierfür ein hohes Glas

### Zutaten

- gemahlene Mandeln
- Puderzucker
- Eiweiß
- Zucker
- Lebensmittelfarbpaste oder  
-pulver, keine flüssige Farbe



## Für die Herstellung der Ganache

### Geräte

- digitale Waage
- 1 kleiner Topf + 1 Schüssel (wenn Sie auf  
dem Herd arbeiten)
- oder 1 kleine Schüssel (wenn Sie die  
Schokolade in der Mikrowelle schmelzen)
- 1 Schneebesen
- 1 Teigschaber
- Spritzbeutel mit Sterntülle, als Ständer  
hierfür ein hohes Glas

### Zutaten

- frische Sahne
- Schokolade (keine Kuvertüre!)



# Die 7 goldenden Regeln des Macaronbackens

1

Lernen Sie  
Ihren Backofen  
kennen!

3

Geben Sie das  
Mandel-Zucker-Mehl  
durch ein Sieb!

2

Mischen und mahlen  
Sie die gemahlene Mandeln  
und den Puderzucker zu  
ganz feinem  
Mehl!

4

Benutzen Sie Paste  
oder Pulver, um die  
Macaronshalen zu  
färben!

5

Wiegen Sie das  
Eiweiß!

6

Geben Sie die Eiweiß-  
masse für die Macarons mit  
einem Spritzbeutel mit  
Lochzülle auf das  
Blech!

7

Nehmen Sie sich Zeit  
und haben Sie  
Geduld!

# Macaronschalen nach Aurélie

«Recette de base des macarons d'Aurélié»

Für ca. 20 Stück

Für die Schalen

- 45 g gemahlene Mandel
- 75 g Puderzucker
- 36 g Eiweiß (ca. 1 Ei der Größe M), das Ei sollte mindestens 5 Tage alt sein
- 10 g Zucker (ca. 1 EL)
- Lebensmittelfarbpaste oder -pulver (flüssige Farbe geht nicht)



Wiegen Sie zunächst alle Zutaten ab, stellen Sie sich die Geräte zu- recht (siehe Seite 10) und legen Sie Ihr Backblech mit Backpapier aus. Um wirklich schöne runde Macarons zu bekommen, können Sie eine 2-€-Münze nehmen und damit Kreise auf das Backpapier zeichnen.

- 1 Zuerst werden die gemahlenden Mandeln und der Puderzucker noch feiner gemahlen und gut vermischt: Dafür je 1 EL der beiden Zutaten in den Zerkleinerer geben und gut mixen. So nach und nach Mandeln und Puderzucker verarbeiten.