



# Feine Macarons

Süße Köstlichkeiten selbst gemacht

Annie Rigg

Mit Fotos von Kate Whitaker



Jan Thorbecke Verlag

## Dank

Bei Macarons hatte ich erneut das große Vergnügen, mit Kate Whitaker und Liz Belton zusammenzuarbeiten. Ein herzliches Dankeschön an beide für ihre großartigen Fotos bzw. Requisiten. Und danke auch an Rachel für ihre Hilfe und Unterstützung und für unzählige perfekte Macarons.

Ein ganz besonderes Dankeschön auch an Céline und Iona von Ryland Peters & Small, dafür, dass sie meine Arbeit wieder so perfekt umgesetzt haben.

Und Danke natürlich auch an Holly, meine Nachbarin, die wirklich jedes einzelne Rezept in diesem Buch probiert hat, bevor sie zu der Schlussfolgerung gelangte, dass Macarons „wirklich unglaublich“ sind.

## Anmerkungen

◦ Falls nicht ausdrücklich anders vermerkt, verwende ich bei Löffelangaben grundsätzlich gestrichene Tee- bzw. Esslöffel.

◦ Außerdem verwende ich, falls nicht anders angegeben, große Eier.

◦ Backöfen sollten immer auf die angegebene Temperatur vorgeheizt werden. Da aber kein Ofen dem anderen gleicht, empfehle ich die Verwendung eines Backofenthermometers. Darüber hinaus sollten Sie in der Bedienungsanleitung des Gerätes nachlesen, ob es irgendwelche Besonderheiten zu beachten gibt, insbesondere dann, wenn Sie mit einem Umluftofen backen. Es ist wichtig, dass die Temperatur gemäß den jeweiligen Herstellerangaben eingestellt wird.

Aus dem Englischen von Tanja Swoboda-Reimann

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© der deutschen Ausgabe 2012 by Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de) · [info@thorbecke.de](mailto:info@thorbecke.de)

© der Originalausgabe mit dem Titel „Macarons“ 2011 erschienen bei Ryland Peters & Small Ltd, 20–21 Jockey's Fields, London WC1R 4BW

Text © Annie Rigg 2011

Design und Fotografien © Ryland Peters & Small 2011

Alle Rechte vorbehalten. Ohne schriftliche Genehmigung des Verlages ist es nicht gestattet, das Werk unter Verwendung mechanischer, elektronischer und anderer Systeme in irgendeiner Weise zu verarbeiten und zu verbreiten. Insbesondere vorbehalten sind die Rechte der Vervielfältigung – auch von Teilen des Werkes – auf photomechanischem oder ähnlichem Wege, der tontechnischen Wiedergabe, des Vortrags, der Funk- und Fernsehendung, der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen, der Übersetzung und der literarischen oder anderweitigen Bearbeitung.

ISBN 978-3-7995-0899-5

# Inhalt

Das Grundrezept • 6

Früchte & Blumen • 18

Kaffee, Karamell & Schokolade • 34

Nüsse, Gewürze & andere Leckereien • 50

Register • 64





# Traditionelle Geschmacksrichtungen

Sobald Sie mit dem Macaron-Grundrezept vertraut sind, können Sie ganz nach Lust und Laune mit Aromen und Farben experimentieren.

Das Angebot an Lebensmittelfarben ist riesig. Sowohl Pasten- als auch Pulverfarben sind mittlerweile über Online-Anbieter in großer Auswahl verfügbar. Flüssige Naturfarben sind ebenfalls leicht zu beziehen, meistens allerdings nur in einer sehr begrenzten Farbauswahl (in der Regel Rot, Violett, Grün und Gelb). Die Töne sind jedoch bei weitem nicht so leuchtend und strahlend wie die von Pastenfarben.

Zum Aromatisieren von Macarons eignen sich vor allem natürliche Öle und Extrakte. Viele Online-Anbieter haben neben den Standardaromen auch einige ungewöhnliche Geschmacksrichtungen wie zum Beispiel Veilchen oder karamellisierte Apfel im Programm. Wie bei allen Aromen und Gewürzen gilt aber auch hier der Grundsatz: Weniger ist oft mehr! Zu Anfang also lieber sparsam dosieren.

Die aromatisierten Macarons auf der gegenüberliegenden Seite basieren allesamt auf dem Grundrezept (Seite 6).

## Pistazie

50 g geschälte ungesalzene Pistazien  
200 g Puderzucker  
75 g gemahlene Mandeln  
120–125 g Eiweiß (etwa 3 Eier)  
1 Prise Salz  
40 g (3 EL) extrafeiner Zucker  
grüne Lebensmittelpaste

Verwenden Sie ungesalzene geschälte Pistazien von guter Qualität, geben Sie sie zusammen mit dem Puderzucker und den Mandeln in die Schale einer Küchenmaschine (Schritt 1 des Grundrezeptes von Seite 6) und vermahlen Sie alles zu einer feinkrümeligen Masse. Fügen Sie dann in Schritt 4 die grüne Lebensmittelfarbe hinzu und fahren Sie mit dem Rezept wie beschrieben fort.



## Himbeere

200 g Puderzucker  
100 g gemahlene Mandeln  
120–125 g Eiweiß (etwa 3 Eier)  
1 Prise Salz  
40 g (3 EL) extrafeiner Zucker  
Himbeeraroma  
rosafarbene Lebensmittelpaste

Bereiten Sie die Macarons nach dem Grundrezept (Seite 6) zu, rühren Sie in Schritt 4 ein wenig rosafarbene Lebensmittelpaste und Himbeeraroma unter die Masse und fahren Sie mit dem Rezept wie beschrieben fort. Wenn Sie kein Himbeeraroma bekommen sollten, dann können Sie die Baiserschalen auch mit Ihrer Lieblings-Himbeermarmelade füllen.



## Zitrone

200 g Puderzucker  
100 g gemahlene Mandeln  
120–125 g Eiweiß (ca. 3 Eier)  
1 Prise Salz  
40 g (3 EL) extrafeiner Zucker  
1 ungewachste Zitrone  
gelbe Lebensmittelpaste

Bereiten Sie die Macarons nach dem Grundrezept (Seite 6) zu. Waschen Sie die Zitrone, tupfen Sie sie trocken und reiben Sie die Schale fein ab. Vermengen Sie die Baisermasse in Schritt 4 des Grundrezeptes mit der abgeriebenen Schale und etwas gelber Lebensmittelfarbe und fahren Sie mit dem Rezept wie beschrieben fort. Füllen Sie die Macarons mit selbstgemachtem Lemon Curd (Seite 10).



## Schokolade

2 EL hochwertiges Kakaopulver  
200 g Puderzucker, minus 1 EL  
100 g gemahlene Mandeln  
120–125 g Eiweiß (ca. 3 Eier)  
1 Prise Salz  
40 g (3 EL) extrafeiner Zucker  
rote Lebensmittelpaste

Geben Sie in Schritt 1 des Grundrezeptes (Seite 6) das Kakaopulver zusammen mit dem Puderzucker und den Mandeln in die Schale einer Küchenmaschine, geben Sie in Schritt 4 ein wenig rote Lebensmittelpaste hinzu, um die Farbe zu intensivieren, und fahren Sie mit dem Rezept wie beschrieben fort. Füllen Sie die Schokoladenmacarons mit Schokoladencreme (Seite 10).





Diese Macarons sehen besonders hübsch aus, wenn Sie sie mit gelber und roter Lebensmittelfarbe besprenkeln. Und falls gerade „Aprikosenzeit“ sein sollte, dann können Sie die Füllung auch aus frischen pürierten Früchten zubereiten.

# Aprikose & Mandel

- 1 Portion des Macaron-Grundrezeptes (Seite 6)**  
**gelbe Lebensmittelfarbe**  
**rote und gelbe Flüssigfarbe**  
**Füllung**  
**150 g getrocknete entsteinte Aprikosen**  
**1 EL Zitronensaft**  
**1 EL Honig**  
**2–3 EL Amaretto oder Aprikosenbrandy**  
**4 großzügig bemessene EL Mascarpone**  
**2 Backbleche, mit Backpapier ausgelegt**  
**1 saubere Zahnbürste**
- Bereiten Sie die Füllung schon am Vortag zu. Hacken Sie dafür die getrockneten Aprikosen in grobe Stücke, geben Sie sie zusammen mit dem Zitronensaft, dem Honig und dem Amaretto bzw. dem Brandy in einen kleinen Topf und erwärmen Sie die Mischung vorsichtig bei niedriger bis mittlerer Hitze. Nehmen Sie den Topf danach vom Herd und weichen Sie die Aprikosen über Nacht in der Flüssigkeit ein. Geben Sie die Aprikosen mit der Einweichflüssigkeit in eine Küchenmaschine und pürieren Sie sie zu einer geschmeidigen Masse. Rühren Sie anschließend den Mascarpone unter, füllen Sie die Creme in eine Schale und stellen Sie sie bis zur Weiterverarbeitung zugedeckt in den Kühlschrank.
- Bereiten Sie die Macarons nach dem Grundrezept (Seite 6) zu und fügen Sie in Schritt 4 die gelbe Lebensmittelfarbe hinzu. Spritzen Sie die Baisermasse in 5 cm großen Kreisen auf die vorbereiteten Backbleche, schlagen Sie die Bleche einmal kräftig gegen die Arbeitsplatte und geben Sie eine kleine Menge der roten Flüssigfarbe auf einen Unterteller. Tunken Sie die Zahnbürste in die Farbe und besprenkeln Sie die Oberfläche der Baiserschalen mit kleinen roten Farbtupfen, indem Sie die Bürste über dem Baiser ein paar Mal kräftig ausschütteln. Wiederholen Sie denselben Vorgang mit der gelben Lebensmittelfarbe und lassen Sie die Macarons anschließend 15–60 Minuten lang ruhen.
- Heizen Sie den Backofen auf 170 °C vor. Backen Sie die Macarons auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen in 10 Minuten fertig (immer ein Blech nach dem anderen) und lassen Sie sie danach auf den Blechen auskühlen.
- Bestreichen Sie die Hälfte der Baiserschalen mit der Füllung, legen Sie die andere Hälfte der Schalen als Abschluss darauf und lassen Sie die gefüllten Macarons vor dem Servieren 30 Minuten ruhen.



# Register

## A

Amaretto  
  Aprikose & Mandel 21  
Apfel & Brombeere 29  
Aprikose & Mandel 21  
Aufschlagen, von Eiweiß 6

## B

Bananen  
  Banoffee 38  
Blaubeere & Vanille 19  
Brombeeren  
  Apfel & Brombeere 29  
Buttercreme 11

## C

Crème double, siehe „Sahne“  
Cremes  
  Karamell & Muskatnusscreme 49  
  Schokoladencreme 10  
  Weiße Schokoladencreme 13  
Cappuccino 35

## D

Dulce de leche  
  Lebkuchengewürz 51

## E

Eiweiß, Aufschlagen von Eiweiß 6  
Erdbeere & Vanillecreme 30  
Erdnussbutter & Himbeere 54

## F

Füllungen 10–13

## G

Gesalzenes Karamell 37  
Geschmacksrichtungen,  
  traditionelle 8–9  
  Geschmackskombinationen,  
  kreative 14–17  
Grundrezept für Macarons 6–7

## H

Haselnuss & Schokolade 61  
Himbeeren 9  
  Erdnussbutter & Himbeere 54  
  Himbeere & Passionsfrucht 33  
  Weiße Schokolade & Himbeere 41  
Himmliche Verbindungen 14–15

## J

Johannisbeere & Schokolade 22

## K

Kaffee  
  Cappuccino 35  
Karamell  
  Gesalzenes Karamell 37  
  Karamell & Muskatnusscreme 49  
  Lebkuchengewürz 51  
  Mandeln in Karamell 58  
Kirschen  
  Schokolade & Kirsche 42  
Kokosnuss 14  
  Kokosnuss & Mango 53  
  Kokosnuss & Schokolade 57  
Kreative Kombinationen 16–17

## L

Lebensmittelfarbe/-paste 8  
Lebkuchengewürz 51  
Lemon Curd 10

## M

Macaron-Grundrezept 6–7  
Malzmilchpulver 15  
Malzschokolade 45  
Mandeln 15  
  Aprikose & Mandel 21  
  Macaron-Grundrezept 6–7  
  Mandeln in Karamell 58  
Mangos  
  Kokosnuss & Mango 53  
Mascarpone  
  Aprikose & Mandel 21  
  Lebkuchengewürz 51  
  Mascarponecreme 13  
Minze & Schokolade 62  
Muskatnuss  
  Karamell & Muskatnusscreme 49

## O

Öle, zum Aromatisieren 8

## P

Passionsfrucht  
  Himbeere & Passionsfrucht 33  
  Schokolade & Passionsfrucht 46  
Pasten, zum Färben von  
  Lebensmitteln 8  
Pistazien 9  
Pulver, zum Färben von Lebensmitteln 8

## R

Rosenwasser & Buttercreme 25  
Rum  
  Kokosnuss & Mango 53

## S

Sahne / Crème double  
  Apfel & Brombeere 29  
  Banoffee 38  
  Gesalzenes Karamell 37  
  Karamell & Muskatnusscreme 49  
  Kokosnuss & Schokolade 57  
  Mandeln in Karamell 58  
  Schokolade & Kirsche 42  
  Schokoladencreme 10  
  Vanillecreme 11  
  Weiße Schokoladencreme 13  
Schokolade 9, 14  
  Banoffee 38  
  Haselnuss & Schokolade 61  
  Johannisbeere & Schokolade 22  
  Karamell & Muskatnusscreme 49  
  Kokosnuss & Mango 53  
  Kokosnuss & Schokolade 57  
  Malzschokolade 45  
  Minze & Schokolade 62  
  Schokolade & Kirsche 42  
  Schokolade & Passionsfrucht 46  
  Schokoladencreme 10  
  Veilchen & Schokoladencreme 26  
  Weiße Schokolade & Himbeere 41  
  Weiße Schokoladencreme 13  
Spritzbeutel 7

## T

Traditionelle Geschmacks-  
richtungen 8–9

## V

Vanille  
  Blaubeere & Vanille 19  
  Vanillecreme 11  
Veilchen & Schokoladen-  
creme 26

## W

Weiße Schokolade & Himbeere 41  
Weiße Schokoladencreme 13

## Z

Zitrone 9