

Spekulatius Macarons

für ca. 13 Stück

45 g gemahlene Mandeln ohne Schale

75 g Puderzucker

1 Eiweiß (36 g/ Größe M)

10 g Zucker

1 TL Spekulatiusgewürz

Lebensmittelpastenfarbe in Braun



Zubereitung:

Gemahlene Mandeln und Puderzucker zusammen mischen und durch ein Mehlsieb sieben. Und das ist ganz wichtig. Ich siebe die Masse bestimmt drei-viermal durch. Es muss wirklich so richtig fein sein.

Eiweiß schlagen und wenn es schaumig wird, 10 gr Zucker dazugeben und weiter schlagen. Wenn die Masse schön weiß ist, die Lebensmittelfarbe und das Spekulatiusgewürz mit unterrühren .

Nun hebt ihr unter diese Masse, in kleinen Teilen, die Mandel-Puderzuckermischung.

Am Anfang denkt man, da stimmt doch jetzt was nicht. Aber Ruhe bewahren, es wird!

Den Macarons-Teig mit einem Spritzbeutel auf ein Backblech mit Backpapier in kleine, gleichmäßige Kreise aufspritzen und

das Ganze für 20 bis 30 Minuten ruhen lassen. (Mittlerweile benutze ich auch eine Backmatte für Macarons, so hat man immer gleichgroße Schalen) Die Backzeit ist dann jedoch etwas länger

Nach der Ruhezeit die Macarons für 12-14 Minuten bei 140°C Umluft backen. (Mein Ofen und Umluft, funktioniert irgendwie nicht. Daher backe ich die Dinger grundsätzlich bei Ober-/Unterhitze.

Die fertigen Macarons zum Abkühlen auf die Arbeitsfläche legen, und komplett auskühlen lassen. Erst dann vom Backpapier oder der Backmatte lösen

Zutaten Ganache :

2 Spekulatius Kekse

100 g Zartbitterschokolade

100 g Sahne

Zubereitung:

Die Spekulatiuskekse zerbröseln. Schokolade grob hacken.

Die Sahne erhitzen und über die zerkleinerte Schokolade gießen.

Die Kekskrümel dazugeben und alles gut verühren bis eine schöne Ganache entsteht.

Die Ganache ca. 30-45 Min im Kühlschrank fest werden lassen.

Raus aus dem Kühlschrank und kurz mit dem Schneebesen cremig aufschlagen.

Die Ganache in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und die Macarons damit "füllen"