

Lebkuchen-Macarons

Ingrédients

- 128g Puderzucker
- 128g Mandelmehl
- 47g Eiweiß (1) bei Zimmertemperatur
- 47g Eiweiß (2) bei Zimmertemperatur
- 32g Wasser
- 128g Kristallzucker
- 65g Milch
- 60g flüssige Sahne
- 30g Eigelb
- 30g Zucker
- 12g Maisstärke
- 50g Butter
- 13g Honig
- 75g Lebkuchen

Préparation

1. Der Monat Dezember, und mit ihm kommt die Zeit der Weihnachtsleckereien ;-). Und da für mich die Weihnachtszeit mit Zimt verbunden ist, hatte ich Lust, Zimt-Macarons und Lebkuchen zu machen!
2. Ich habe die Schalen also leicht mit Zimt aromatisiert und eine Mousseline-Creme (wie bei meinen Crème brûlée-Macarons) mit Lebkuchen zubereitet.
3. Sie gut.
4. Bereiten Sie dann das italienische Baiser vor: Kochen Sie einen Sirup aus Wasser und Kristallzucker.
5. Wenn er 110°C erreicht, beginnen Sie, das Eiweiß (2) zu schlagen.
6. Wenn der Sirup 118°C erreicht, gießen Sie ihn in einem dünnen Strahl auf das Eiweiß und schlagen Sie weiter, bis Sie ein glänzendes Baiser erhalten.
7. Nehmen Sie die Hälfte des italienischen Baisers und geben Sie es in die erste Mischung, um sie zu lockern.
8. Wenn die Mischung homogen ist, fügen Sie den Rest des italienischen Baisers hinzu und mischen Sie mit einem Teigschaber oder einer Spachtel (das ist das Macaronage).
9. Der Teig muss gelockert werden, damit er homogen und geschmeidig ist, aber auf keinen Fall flüssig; er sollte einen Band bilden.
10. Geben Sie die Macaron-Masse in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle und spritzen Sie die Schalen auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
11. Ich lasse sie persönlich trocknen, bevor ich sie backe, aber einige Leute tun das nicht und es funktioniert auch gut, also entscheiden Sie selbst ;-). Sobald die Kruste fertig ist, habe ich die Schalen mit etwas Zimt bestreut.
12. Sobald der Teig nicht mehr klebt, wenn man den Finger darauf legt (etwa 15-20 Minuten), backen Sie die Schalen im auf 145°C vorgeheizten Ofen für 12 bis 14 Minuten (die Ofentemperatur und die Backzeit sind Richtwerte, Sie werden wahrscheinlich ein oder zwei Versuche benötigen, um die richtige Kombination bei Ihnen zu finden).
13. Sobald die Schalen gebacken sind, lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie vom Backpapier abziehen.
14. Honig.
15. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker und der Maisstärke.
16. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit unter ständigem Rühren über die Eier und geben Sie alles zurück in den Topf.

17. Lassen Sie bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren eindicken, und wenn die Creme dick genug ist, geben Sie sie in eine Schüssel und fügen Sie die Lebkuchen in kleinen Stückchen hinzu.
18. Pürieren Sie mit einem Stabmixer, um eine glatte Creme zu erhalten, decken Sie sie mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie sie abkühlen.
19. Wenn die Pâtissière-Creme kalt ist, schlagen Sie sie (im Rührschüssel des Mixers mit dem Schneebesen oder mit einem Handmixer), und fügen Sie dann nach und nach die weiche Butter in kleinen Stücken hinzu, während Sie weiter schlagen, bis Sie eine glatte Creme erhalten.
20. Geben Sie sie in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle und stellen Sie sie bis zur Montage beiseite.
21. Montage: Spritzen Sie einen Klecks Lebkuchen-Creme auf die Hälfte der Schalen und schließen Sie die Macarons mit der anderen Hälfte der Schalen.
22. Ihre Macarons sind fertig!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com