



— VEGAN —  
**MASTERCLASS**  
HOME PATISSERIE

# Himbeer- Macarons

(oder Chai)

# Himbeer-Macarons (oder Chai)

Für 14 Stück

Zusätzlich benötigte Utensilien: Spritzbeutel, 1,2-1,5 cm große Lochtülle

## ZUTATEN ZUBEREITUNG

### Grundrezept für die Macarons

- 8 g Kartoffelprotein
  - 50 g Wasser
- Prise Zitronensäure (z. B. von Dr. Oetker)
- 70 g fein gemahlene Mandeln
  - 120 g Staubzucker
  - 60 g Kristallzucker

### Zusätzlich für den Macaronteig

- rosa Lebensmittelfarbe (Gelfarbe)

### Für die Macarons

**Kartoffelprotein, Wasser** und **Säure** in eine Schüssel geben und beiseitestellen. Wenn man das Kartoffelprotein gleich durchrührt, fängt es manchmal an zu klumpen, deshalb gib der Sache einen Moment Ruhe.

In der Zwischenzeit die **gemahlene(n) (geschälte)n Mandeln** und **Staubzucker** zweifach sieben.

**Kartoffelprotein** aufschlagen und **Kristallzucker** untermixen. Dann die rosa **Lebensmittelfarbe** ebenfalls untermixen.

**Mandel-Zucker-Mischung** mit einem Teigschaber oder Löffel unter den Schnee heben. Die fertige Masse sollte Lava-ähnliche Konsistenz haben.

(Weiter geht's auf der folgenden Seite)





Nun die Masse in einen Spritzbeutel mit einer 1,2 oder 1,5 cm großen Lochtülle füllen. Dabei am besten den Spritzbeutel in einen Messbecher stellen, die Spitze einknicken und oben die Öffnung etwas über den Messbecher stülpen. Somit kann man die Masse ruhig hineinfüllen, ohne das etwas herausläuft. Jetzt 3,5 cm-Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.

Nun das Blech ein paar Mal auf die Arbeitsfläche „schlagen“, damit der Teig sich gut setzen kann, Luftbläschen entweichen und man eine schöne glatte Oberfläche bekommt. Wenn noch Luftbläschen vorhanden sind, kannst du diese auch einfach mit einem Zahnstocher aufstechen. Die Macarons bei Raumtemperatur trocknen lassen, bis die Oberfläche nicht mehr klebrig ist (mind. 30 Minuten). Dann für 20 Minuten bei 150 °C Umluft backen. Komplett abkühlen lassen.

### Grundrezept Vanillecreme (für 300 g)

- 30 g Staubzucker
- 80 g Margarine bzw. Pflanzenfett
- 150 g Pflanzenmilch (*hier bitte fettreiche Varianten wie Soja- oder Mandelmilch verwenden*)
- 20 g Vanillepudding-Pulver

### Für die Himbeercreme

- etwas gefriergetrocknetes Himbeerpulver

### Für die Vanillecreme

Den **Staubzucker** mit dem zimmerwarmen **Fett** (es sollte allerdings auch noch nicht zu weich und flüssig sein) zu einer Buttercreme schaumig schlagen, mithilfe eines Handmixers.

Die **Pflanzenmilch** in einem Topf erhitzen und ca. 1/3 von der kalten Pflanzenmilch zurückhalten. Dann damit das Puddingpulver in einer Schüssel anrühren. Nun die Mischung mit einem Schneebesen in die heiße Milch rühren und unter Rühren auf mittlerer Stufe zu einem Pudding kochen. Den Pudding komplett abkühlen lassen. Zum Abkühlen den Pudding entweder eng mit Frischhaltefolie bedecken und stehen lassen oder – noch besser – im kalten Wasserbad kaltrühren.

(Weiter geht's auf der folgenden Seite)



Wichtig ist, dass sich keine Puddinghaut bildet, die zu unschönen Stückchen in der Creme führen würde.

Den abgekühlten Pudding nun portionsweise (wichtig!) unter die Buttercreme mixen. Der Pudding darf nicht zu heiß zur Buttercreme gemixt werden, sonst wird die Creme zu flüssig. Beide Komponenten auf Zimmertemperatur sind ideal (!).

**Für die Himbeercreme** nun das **Himbeerpulver** unter die Vanillecreme mixen. Dann die Creme noch einmal kurz umrühren, um zu schauen, dass keine Klümpchen drin sind. Jetzt die Himbeercreme in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle (oder ohne) geben und einen Tupfen auf eine Macaron-Hälfte setzen. Dann mit einer zweiten, gleichgroßen Macaron-Hälfte bedecken.

## Tipp

Ich arbeite am liebsten mit 100% reinem Himbeerpulver aus gefriergetrockneten, gemahlene Himbeeren. Dieses ist teurer, aber sein Geld wert. Viele Fruchtpulver enthalten wenig Frucht, dafür aber Aromen, Farbstoffe und Zucker. Und diesen Unterschied schmeckt man!



# Abwandlung

Du kannst auch **Chai-Macarons** machen!

- Macarons nach Anleitung herstellen, jedoch keine rosa Lebensmittelfarbe verwenden. Dafür die Macaron-Kreise auf dem Backblech vor dem Trocknen mit etwas Zimt bestreuen.
- Anstatt der Himbeercreme bereitest du dann eine **Chai-Ganache** zu mit:
  - 100 g Sahne
  - Chai-Gewürzmischung (je 1 TL Zimt, Ingwer, Gewürznelke, Kardamom) und 200 g weißer Schokolade.

Die weiße Schokolade kleinhacken oder Schokodrops verwenden. Sahne mit Gewürzen aufkochen und dann über die Schokolade sieben. Sanft rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Abkühlen lassen, dann bis zum Gebrauch kaltstellen. Die Macarons wie gewohnt füllen. Falls du die Gewürzmischung für die Chai-Macarons nicht selbst mischen möchtest, kannst du Chai-Tee kaufen und den Inhalt der Teebeutel verwenden.

# Info

- Wie du die Vanillecreme zubereitest, siehst du im Video „*Vanillecreme*“ siehe S. 32 unter dem Kapitel „*Basics*“. Des Weiteren findest du dort und im E-Book weitere Tipps.
- Was Kartoffelprotein ist und wo man es herbekommt, siehst du bei „*Veganer Eischnee*“ siehe S. 15 im Theorie-Kapitel.
  - Welche Lebensmittelfarben wir verwenden, siehst du in der Theorie im E-Book unter „*Weiteres Zubehör für die Kreativstube*“ siehe S. 13.

