



Pumpkin Spice Macarons



Zutaten für die Macarons:

40 g Eiweiß
90 g Puderzucker
50 g Mandelmehl
1 Prise feines Meersalz

Zutaten für die Pumpkin Spice-Buttercreme:

60 g Butter, weich
90 g Puderzucker
1/4 TL Pumpkin Spice



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS in
creme, 4,8 L



Kaiser Mehl-/
Puderzuckersieber
Pâtisserie



Le Creuset
Silikonkochkelle in
kirschrot



Küchenprofi Spritzbeutel-
Set, 10-teilig



Cole & Mason Granit-
Oberflächenschutz
30x40cm



Le Creuset Backblech
hoch



Cole & Mason
Saunderton
Gewürzstreuer aus Acryl
und Edelstahl

1

Zu Beginn den Backofen auf 150°C vorheizen. Für die Macaron-Schalen zunächst 50 g des Puderzuckers sieben und mit dem Mandelmehl in einer Schüssel vermischen und beiseite stellen. Nun die restlichen 40 g des Puderzuckers und das Eiweiß in einer Schüssel, welche im Wasserbad steht, verrühren, bis die Masse schaumig ist und sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Darauf achten, dass die Masse nicht mit dem Wasser in Berührung kommt, der Sirup nicht stark erhitzt wird und dieser Vorgang nicht länger als 5 Minuten andauert.

2

Die Zuckermasse nun in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Schneebesenaufsatz geben. Die Mischung zu Beginn für ca. 30 Sekunden auf niedriger Stufe aufrühren und die Geschwindigkeit nach und nach für etwa 1-2 Minuten erhöhen, bis sich die Masse weiß färbt und anfängt, locker zu werden.

3

Anschließend die Geschwindigkeit auf mittel bis mittelhoch einstellen und solange schlagen, bis sich steife Baiserspitzen bilden. Sobald diese glänzen und sich Streifen bilden ist die Baisermasse fertig.

4

Den zuvor gesiebten Puderzucker, die Prise Salz und das Mandelmehl der steifen Baisermasse hinzufügen. Falls die Macarons eine spezielle Färbung erhalten sollen, kann nach Bedarf etwas Lebensmittelfarbe dazugegeben werden. Für eine Orange-Nuance einfach rote, gelbe und braune Lebensmittelfarben miteinander vermischen. Mit einem Spatel vorsichtig die trockenen Zutaten falten und somit untermischen, bis sie vollkommen eingearbeitet sind. Dabei mit dem Spatel ein J rühren, um alles bestmöglich unterzurühren.

5

Mit dem Spatel nun nach und nach die Luft aus dem Teig drücken: Dabei die Masse vom oberen Rand der Schüssel nach unten drücken, bis er glänzt und eine dick fließende Konsistenz erhält. Die Masse nun in einen

Spritzbeutel füllen und die Schalen im 90-Grad-Winkel auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufspritzen. Dabei etwa bis zu 3 Sekunden zählen und den Spritzbeutel vorsichtig und leicht nach oben drehend entfernen.

6

Sobald die Schalen geformt sind, das Backblech einige Male leicht auf der Arbeitsfläche aufschlagen und mit einem Zahnstocher eventuelle Luftblasen entfernen. Diese nun ruhen lassen, bis sich eine feine Haut gebildet hat und sie sich trocken anfühlen. Dann für etwa 15 Minuten backen. Nach ca. 6 Minuten sollten die Schalen leicht aufgehen. Im Anschluss vollständig abkühlen lassen.

7

Für die Buttercreme nun die weiche Butter mit dem Pumpkin Spice Gewürz in die Küchenmaschine mit Rührhaufsatz geben und aufschlagen. Nach und nach den Puderzucker hineinsieben, bis er sich vollständig mit dem Rest zu einer Creme verbunden hat. Falls die Masse etwas cremiger werden soll, einfach 1 EL Sahne oder Milch hinzufügen.

8

Sobald die Schalen der Macarons vollständig abgekühlt sind, können sie mit der Buttercreme gefüllt werden. Auch diese im Spritzbeutel und kreisförmig auf die eine Seite spritzen und mit dem anderen Deckel verschließen. Vor dem Verzehr etwa 24 Stunden im Kühlschrank lagern.

Macarons benötigen viel Geduld und ein ruhiges Händchen: Bereiten Sie sich für alle Arbeitsschritte die entsprechenden Zutaten und Küchenutensilien vor. Probieren Sie sich am Spritzen der Hälften ruhig vorher aus. Das Kürbis-Gewürz für die Macarons gibt es in Pulverform oder als Extrakt fertig zu kaufen und kann dann ganz nach Bedarf dosiert werden.