Tonkanilla-Makronen mit Kernöl-Joghurt-Buttercreme

Kekse
Rezeptart

40 Minuten
Zubereitung

schwer
Schwierigkeit

50 Minuten Wartezeit

Zutaten für 20-25 Portionen

Makronen:
100 g blanchierte fein gemahlene Mandeln
100 g Puderzucker
1 TL Tonkabohnen-Vanillezucker
2 x 1 Eiklar mit Raumtemperatur (je 35-40 g)
1 Prise Salz
100 g Kristallzucker
25 g Wasser

Thermometer

Creme:
70 g weiche Butter
10 g Puderzucker
1-2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
50 g Naturjoghurt

Zubereitung

Einige Stunden vor Beginn Eiklar und Dotter trennen. Die beiden Eiklar getrennt in eigenen Tassen bis zur Verarbeitung abgedeckt stehen lassen damit sie bis dahin Raumtemperatur bekommen. Ebenso sollte die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden damit sie bis zur Verarbeitung weich ist.
Für die Makronen zuerst die fein gemahlenen Mandeln mit dem Puderzucker mischen und gröbere Stücke über ein Sieb abtrennen. Den Tonkabohnen-Vanillezucker zugeben und gut vermischen.
Das Wasser mit dem Kristallzucker langsam auf 117 °C erhitzen. Wenn die Zuckerlösung 110 °C erreicht hat ist noch genügend Zeit das erste Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee aufzuschlagen. Hat die Zuckerlösung die erforderliche Temperatur erreicht, diese unter ständigem Rühren (Küchenmaschine oder Handrührgerät erforderlich) mit dem Eischnee zu einer festen Baiser-Masse verarbeiten bzw. aufschlagen – solange weiterschlagen bis die Masse eine Temperatur unter 40 °C erreicht hat.
Nun zuerst zwei Löffel der Mandel-Zucker-Mischung in das zweite Eiklar einarbeiten, dann zwei Löffel der Baiser-Masse. Diesen Vorgang wiederholen bis alles zu einem zähen Teig verarbeitet wurde.
Den zähflüssigen Teig mit Hilfe einer runden Tülle und einem Spritzbeutel auf mit Backpapier belegte Backbleche 2-Euromünzen groß aufspritzen. Durch das Klopfen der Bleche auf die Arbeitsfläche die Oberfläche der Makronen glätten, anschließend für mindestens 30 Minuten an der Luft antrocknen lassen. Währenddessen das Backrohr auf 150 °C Heißluft vorheizen (160 °C bei Ober-/Unterhitze), Spritzbeutel reinigen und trocknen.
Für die Creme zuerst die Butter aufschlagen bis sie merklich heller wird, anschließend gut mit den restlichen Zutaten vermengen und in den sauberen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen.
Ist die Oberfläche ausreichend angetrocknet, die Makronen für ca. 14 Minuten backen (unterschiedlich, je nach Backrohr). Nach 5 Minuten die Bleche wenden um ein gleichmäßiges Backergebnis zu erzielen. Nach insgesamt 10 Minuten die Makronen aufmerksam beobachten – sie dürfen keine Bräunung bekommen, dann wären sie zu trocken.
Fertige Makronen mit dem Backpapier auf einen Gitterrost ziehen. Sobald die Makronen abgekühlt sind sollten sie sich leicht vom Papier lösen lassen. Anschließend immer zwei Makronen mit etwas Creme zusammenkleben (vorsichtig zusammendrücken damit Cremefülle sichtbar wird) und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren (gut verschlossen in einem Behälter damit keine Fremdgerüche aufgenommen werden).

Tipp: Makronen perfekt hinzubekommen ist eine große Herausforderung, wozu es im Internet zahlreiche Anleitungen sowie hilfreiche Tipps und Tricks gibt. Ein optimales Ergebnis hängt u.a. von der Feinheit des Mandelmehles, der richtigen Temperatur und Weiterverarbeitung der Zuckerlösung und dem Backofen selbst ab. Aber egal ob die Makronen beim ersten/zweiten/dritten Versuch optisch perfekt gelingen oder nicht – sie schmecken so oder so nach mehr…

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch