

## Schokoladen - Ganache - Macarons



- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });
```

Die französischen Klassiker

### Zutaten

- Für 25 Stück:
- 220 g Puderzucker
- 120 g Mandeln gehackt
- 3 Eiweiß (90 g)
- 20 g Kakao
- 25 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Für die Ganache:

- 150 g Sahne
- 150 g Zartbitter - Schokolade, zerbröckelt
- 20 g Butter
- 25 g Zucker
- 1 Prise Salz

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Der Teig:

### **Schritt2**

Die Mandeln und den Puderzucker in der Küchenmaschine zu einem feinen Pulver mahlen und mit dem Kakao mischen.

### **Schritt3**

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und den Zucker dazu geben. Vorsichtig, nach und nach das Mandelmehl unterheben, die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

### **Schritt4**

Den Backofen auf 140 ° C vorheizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

### **Schritt5**

Mit etwas Abstand gleichmäßig kleine Plätzchen spritzen und erst einmal 30 min. abtrocknen lassen.

### **Schritt6**

Für 12 - 14 min. in der mittleren Schiene backen, dann heraus nehmen. 3 - 4 min. abkühlen lassen, vom Backpapier lösen.

### **Schritt7**

Die Ganache Füllung:

### **Schritt8**

Die Sahne kurz aufkochen und die Schokolade zerfallen, auflösen lassen. Die Butter dazu geben, rühren, gut miteinander vermischen.

### **Schritt9**

Abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben. Gleichmäßig große Tupfer auf die Unterseite eines Macarons spritzen und einen zweiten darüber setzen.

### **Schritt10**

(Geht auch mit einem Teelöffel)

## **Schritt11**

Über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen, anschließend verzehren (Geht in der Regel recht schnell) oder in einer Keksdose verwahren.

## **Schritt12**

**Rezeptart:** Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-ganache-macarons/>