

PRESSEMITTEILUNG

Geheimnis Macarons:

So gelingt das französische Mandelgebäck garantiert

Macarons sind die Paradedisziplin eines jeden Hobbybäckers. Beachtet man einige Besonderheiten und hat das richtige Equipment steht auch dem hausgemachten Genuss nichts mehr im Weg.

Nürnberg, 13. Oktober 2015: Knackige Hülle, weicher, saftiger Kern und zartschmelzende buttrige Füllung – das ist die wohl verführerischste Kreation der französischen Patisserie-Kunst. Doch die Zubereitung kann einige Überraschungen bereithalten. Damit die himmlischen Köstlichkeiten mit Suchtfaktor auch zu Hause gelingen, sollten ein paar Dinge beachtet werden. Denn: Macarons können zerfließen, Risse an der Oberfläche bekommen oder es fehlen nach dem Backen die typischen „Füßchen“. Deshalb hat Grundig die größten Stolperfallen ausfindig gemacht und zeigt, wie die Zubereitung der Zutaten mit der Grundig Macaron Edition einfach und schnell von der Hand geht - damit die kleinen Leckerbissen auch im heimischen Ofen gelingen.

Nur Genauigkeit führt zum Erfolg

Die Zubereitung von Macarons erfordert Fachwissen und ein genaues Händchen – angefangen von der idealen Ofentemperatur bis hin zu den perfekten Zutaten. Der wichtigste Faktor ist das Gramm genaue Abwiegen. Um die richtige Teigkonsistenz zu erzielen, muss das Verhältnis zwischen Eiweiß und den trockenen Zutaten genau stimmen. Denn die Beschaffenheit des Teigs ist für die richtige Form, die glatte Oberfläche und die Entstehung der Füßchen verantwortlich. Auf die richtige Mischung kommt es also wirklich an. Damit das genau abgewogene Mischverhältnis durch die Farbzugabe am Ende nicht doch noch zerstört wird, empfiehlt es sich, Puderfarbe oder Gelfarbe zu verwenden.



Leistungsstarke und farbenfrohe Küchenhelfer: die Macaron Collection mit dem Zerkleinerer CH 6280 und dem Stabmixer BL 6280 (© Grundig Intermedia GmbH)

Fein ist noch nicht fein genug

Eine Hauptzutat der Macarons sind Mandeln. Doch fein gemahlene Mandeln aus dem Supermarkt haben noch nicht die richtige Konsistenz, da ein ganz feinpudriges Mehl benötigt wird. Dafür eignet sich am besten ein Zerkleinerer, beispielsweise der CH 6280 R, L oder T von Grundig: Die gemahlene Mandeln werden zusammen mit Puderzucker im Zerkleinerer zermahlen, bis der gewünschte Mahlgrad erreicht ist.

Eile hat Weile

Nachdem die sattleuchtenden Macaron-Kreise auf das Backblech gespritzt sind, klopft man von unten mehrmals leicht gegen das Backblech, um Luftbläschen zu entfernen. Danach ist Geduld gefragt. Bevor es ans Backen geht, müssen die Macarons erst mal für etwa 30 Minuten ruhen. In dieser Zeit trocknet die obere Schicht an und bildet eine leichte Kruste. Im Ofen hebt sich diese dann nur an und die

typischen Füßchen der Macarons entstehen an der Unterseite. Beachtet man die Tipps und Tricks und geht mit Geduld und Gefühl ans Backen, gelingen die kleinen Köstlichkeiten ganz bestimmt. Die zahlreichen Variationen an Füllungen bereitet man am einfachsten mit einem Stabmixer, wie dem BL 6280 R, L oder T zu.

Preise und Verfügbarkeit

Der Zerkleinerer CH 6280 ist mit einer unverbindlichen Preisempfehlung von 44,99 €, der Stabmixer BL 6280 mit einer unverbindlichen Preisempfehlung von 49,99 € im Handel erhältlich. Jeweils verfügbar in den Macaron-Farben Lemon, Berry-Red oder Türkis sowie mit einer Hersteller-Garantie von 3 Jahren.

Über Grundig Intermedia

Grundig Intermedia ist einer der führenden Anbieter von Produkten aus den Bereichen Unterhaltungselektronik sowie kleine und große Haushaltsgeräte. Mit einem Portfolio von über 500 verschiedenen Produkten – angefangen von Ultra HD-TVs und mobilen Audiogeräten über Hairstyler, Bodenstaubsauger und Küchengeräten bis hin zu Backöfen, Geschirrspülern und Waschmaschinen – bietet die Marke für jeden Raum im modernen Zuhause eine Lösung. Als europäischer Vollsortimenter setzt Grundig mit seinen Home-Electronics-Produkten kontinuierlich neue Maßstäbe mit dem Fokus auf Qualität, Design und Innovation. Grundig ist Teil von Arçelik A.S., die Nummer drei in Europa im Bereich Elektrogroßgeräte und Teil der international tätigen, börsennotierten Koç-Gruppe mit über 80.000 Mitarbeitern. Weltweit arbeiten über 1.000 Mitarbeiter im Bereich Forschung & Entwicklung, um zukunftsweisende und umweltfreundliche Produkte herzustellen. Bei Grundig in Nürnberg sind 120 Mitarbeiter in den Bereichen Marketing, Vertrieb, Produkt- und Qualitätsmanagement, Produktdesign, Logistik und Service beschäftigt. Grundig Produkte werden hauptsächlich in eigenen Produktionsstätten in Europa produziert und in über 55 Ländern weltweit vertrieben. Entdecken Sie mehr unter www.grundig.de.