

Mercotte

# *M. Macarons*

leicht gemacht

Fotos Sigrid Verbert

AT Verlag

# Inhalt

- 7 Einführung
- 9 Die wichtigsten Küchenutensilien
- 12 Die Grundzutaten
- 14 Die wichtigsten Tipps und Tricks
- 19 Schritt für Schritt zum perfekten Gelingen
  
- 22 Macaron-Grundrezept mit Italienischer Meringue
- 24 Macaron-Grundrezept ohne Italienische Meringue oder mit Französische Meringue
- 26 Die Grundrezepte der Füllungen

## Die Klassiker

- 30 Macarons mit Salzkaramell
- 32 Klassische Schokoladen-Macarons
- 34 Macarons mit leichter Praliné-, Kaffee- oder Pistazien-Buttercreme
- 36 Vanille-Macarons mit Kubebenpfeffer
- 38 Veilchen-Macarons

## Die Würzigen

- 40 Fenchel-Sternanis-Macarons
- 42 Curry-Macarons mit Piment d'Espelette
- 44 Macarons mit Lebkuchengewürz und kandiertem Ingwer
- 46 Lakritz-Macarons
- 48 Vanille-Kardamom-Macarons

## Die Exotischen

- 50 Macarons mit schwarzem Sesam und Matcha-Azuki
- 52 Macarons mit Litschi-Rosentee

## Die Fruchtigen

- 54 Aprikosen-Passionsfrucht-Macarons
- 56 Macarons mit schwarzer Johannisbeere und Passionsfrucht
- 58 Macarons mit Zitrone und zweierlei Limetten
- 60 Mango-Passionsfrucht-Macarons
- 62 Macarons mit Mascarponecreme und Himbeer-Paprika-Gelee

## Die Raffinierten

- 65 Limettengrüne-himbeerrote Macarons
- 68 Minz-Macarons mit Knusperperlen
- 70 Aprikosen-Sauerkirsch-Macarons mit Pistazien-Crème-brûlée
- 72 Knusprige Praliné-Macarons

## Die Schummler

- 74 Macarons mit Füllung aus dem Küchenschrank
  
- 76 Wenn es nicht klappt
- 78 Glossar
- 84 Dank
- 86 Die Autorin