



## BeO-Kochtipp

### Haselnussmakronen-Sandwiches mit Pistaziencreme

Rezept für ca. 30 Stück

#### Haselnussmakronen

125g	Haselnüsse, gemahlen
125g	Zucker
ca.85g	Eiweiss, flüssig
125g	Zucker

#### Zubereitung

Haselnüsse und die Hälfte des Zuckers mit des Eiweisses mischen und mit dem Mixer fein mixen. Masse ins Rührwerk geben und den restlichen Zucker und das restliche Eiweiss dazu geben und leicht schaumig schlagen, ca. 5-6 Minuten. Masse mit einem Dressiersack und runder Tülle auf eine Backmatte oder Backpapier Tupfen von ca. 3 cm Durchmesser dressieren. Tupfen antrocknen lassen und dann bei 160°C im Umluftofen, ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit einem Brotmesser halbieren.

#### Pistazienganache

110g	Rahm
1g	Salz
30g	Glukose
60g	Pistazienpaste, ungezuckert
125g	Couverture, Nuit blanche 37%
30g	Butterwürfel

#### Zubereitung

Rahm, Salz und Glukose aufkochen. Pistazienpaste begeben, Couverture dazu, auflösen und mischen. Butterwürfeli dazu geben, auflösen und mischen. Ganache zugedeckt in einer Schüssel etwas anziehen lassen. Aufrühren und die zwei Hälften der Haselnussmakrone auf ein Couvertureplättchen setzen, dabei einen Zwischenraum lassen. Wiederum zwei Couvertureplättchen nehmen, diese an die Haselnussmakronen setzen und den kleinen Freiraum dazwischen mit Pistazienganache füllen.

#### SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner  
Niederhäusern 86  
CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40  
079 696 35 41  
r.muerner@swisspastrydesign.ch  
swisspastrydesign.ch

