Schoko-Walnuss-Macaron-Pops

Zubereitungszeit:
ca. 75 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	200 kcal / 840 kJ	Fett:	12 g
Eiweiß:	3 g	Davon gesättige Fettsäuren:	3 g
Kohlenhydrate:	20	ungesättige Fettsäuren:	9 g

Zutaten für 40 Portionen :

Walnuss-Macarons:
- 260 g kalifornische Walnüsse
- 260 g Puderzucker
- 4 Eiweiß
- 250 g Kristallzucker
- 60 ml Wasser

Walnusscreme:
- 230 g Kristallzucker
- 60 ml Wasser
- 230 g kalifornische Walnüsse
- 20 g Butter

Walnuss-Ganache:
- 160 ml Vollmilch
- 2 TL Glucosesirup
- 360 g 46% Milchschokolade
- 60 ml Walnusslikör*

Außerdem:
- 20 Lollipop-Stiele

*kann je nach Hersteller Gluten enthalten

Zubereitung:

1. Für die Macarons Walnüsse fein mahlen und dann zusammen mit dem Puderzucker sieben. Danach zwei Eiweiß zugeben und die Zutaten gut miteinander verrühren.

2. Kristallzucker und Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Nebenbei restliches Eiweiß mit einem Mixer zu Eischnee schlagen. Dann den zwischenzeitlich erhitzten Zuckersirup langsam zum Eischnee hinzugeben und das Gemisch noch einmal für ein bis zwei Minuten auf niedrigerer Stufe im Mixer schlagen, bis der Eischnee abgekühlt ist.

3. Nun den Eischnee zur Walnuss-Mischung geben, in einen Spritzbeutel füllen und drei Zentimeter große Kreise auf einer Silikonbackmatte ziehen. Die Kreise anschließend 15 Minuten lang bei Raumtemperatur trocknen lassen und anschließend für 12 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2) backen.

4. Für die Walnusscreme: Zucker und Wasser in einem Kochtopf erhitzen, dann Walnüsse hinzugeben unter ständigem Rühren kochen, bis sich der Zucker hellbraun färbt.
Anschließend den Topf vom Herd nehmen, Butter einrühren und die Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
Dann die Walnüsse in einer Küchenmaschine cremig rühren.

5. Für die Walnuss-Ganache in einem Kochtopf Milch und Glucosesirup erhitzen. Dann Schokolade über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen, die Milch-Zucker-Mischung hinzugeben und mit Hilfe eines Stabmixers glatt rühren.

6. Anschließend die Hälfte der Walnusscreme und den Likör hinzufügen und den Mix unter Rühren zum Kochen bringen, dann von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen. Die Ganache zwischen jeweils zwei Macarons aufgetragen, Lollipop-Stiele in
die Ganache stecken und die Mischung vollkommen erkalten lassen.