

Rezept

# Mandel-Mohn-Makronen

Ein Rezept von Mandel-Mohn-Makronen, am 17.04.2024

## Zutaten

9 große Schokoküsse (250 g)      200 g gemahlene Mandeln  
200 g backfertige Mohnmasse      ca. 20 Backoblaten (5 cm Ø)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 140° vorheizen. Schaummasse samt Schokolade von den Waffeln der Schokoküsse lösen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel etwas zerdrücken.
2. Mandeln und Mohnmasse dazugeben und mit den Rührstäben des Handrührgeräts vorsichtig unter die Schokokussmasse rühren. Die Backoblaten mit einem scharfen Messer quer halbieren, sodass Halbkreise entstehen. Diese auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen.
3. Mit zwei Teelöffeln die Masse als kleine Häufchen auf den Oblaten verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 120°) pro Blech ca. 25 Min. backen. Den Ofen ausschalten und die Makronen bei leicht geöffneter Backofentür – am besten klemmt man dazu einen Kochlöffelstiel zwischen Ofen und Tür – 30 Min. trocknen lassen.