Rezept

Schoko-Makronen

Ein Rezept von Schoko-Makronen, am 28.04.2024

Zutaten

2	Eiweiße
100 g	Zucker
1 TL	Speisestärke
1 Prise	Salz
3 TL	Schokoladenpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 35 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 13 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 140° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Eiweiße mit Salz und 70 g Zucker im warmen Wasserbad steif schlagen.

2. Restlichen Zucker, Schokoladenpulver und Speisestärke mischen und mit einem Löffel oder Gummischaber vorsichtig unter die Eiweißmasse ziehen. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf das Backblech setzen.

3. Im Ofen (unten, Umluft 120°) 30-40 Min. backen. Im abgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Ofentür 1 Std. trocknen lassen. Erkaltete Makronen in Blechdosen füllen.