

Rezept

# Schokoladenmacarons

Ein Rezept von Schokoladenmacarons, am 26.04.2024

## Zutaten

### FÜR DIE BAISERSCHALEN:

Zutaten für die Baiserschalen wie im Grundrezept (Zitronenmacarons; siehe Rezept-Tipp), gelbe Lebensmittelfarbe durch 1 Msp. rote Farbe ersetzen **1 gehäufter EL** reines Kakaopulver

### FÜR DIE SCHOKOLADENFÜLLUNG:

**75 g** gute Bitterschokolade (ca. 70 % Kakao) **80 g** Sahne  
**20 g** Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 20 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

## Zubereitung

1. Die Baiser-Schalen wie im Grundrezept beschrieben zubereiten, dabei zum Grundrezept den Kakao hinzufügen und diesen zusammen mit den Mandeln und dem Puderzucker feiner mahlen und sieben. Statt der gelben die rote Lebensmittelfarbe verwenden. Die Baisers wie beschrieben backen und auskühlen lassen.
2. Für die Füllung die Schokolade zerbröckeln und in einer Edelstahl-Rührschüssel mit rundem Boden über einem heißen Wasserbad schmelzen. Parallel dazu die Sahne erhitzen, zur Schokolade geben und verrühren, bis die Creme glatt ist. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, die Creme 5 Min. abkühlen lassen, dann die Butter unterrühren. Die Creme soll jetzt streichfest sein, ansonsten die Masse kurz in den Kühlschrank stellen. Die Baiser-Schalen wie beschrieben mit der Schokoladencreme füllen. Macarons am nächsten Tag genießen.