

Rezept

Kakaomakronen

Ein Rezept von Kakaomakronen, am 27.04.2024

Zutaten

3 Eiweiß (M)	125 g Zucker
2 TL Vanillezucker	80 g gemahlene Mandeln
40 g Kakaopulver (schwach entölt)	80 g Haferflocken
ca. 30 Backblaten (5 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal, 2 g F, 2 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Ca. 30 Backblaten gleichmäßig darauf verteilen.
2. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig anschlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Die Mischung ca. 2 Min. weiterschlagen, bis man festen Eischnee erhält.
3. Gemahlene Mandeln, Kakao und Haferflocken in einer Schüssel gut mischen. Den Eischnee dazugeben und mit einem Teigspatel unterheben, bis ein zäher Teig entstanden ist. Nach und nach mit zwei Teelöffeln kleine Teigportionen abnehmen und in Häufchen auf die Oblaten setzen. Dabei etwas flach drücken.
4. Die Kakaomakronen im Ofen (Mitte) pro Blech ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und auf dem Backblech vollständig auskühlen lassen.