Rezept

Macarons Kokos-Schoko

Ein Rezept von Macarons Kokos-Schoko, am 12.10.2024

Zutaten

- **35 g** Mandeln
- **30 g** Kokosflocken
- **30 g** feiner Zucker
- **75 g** Sahne
- **100 g** Puderzucker
- **1** Eiweiß (L)
- **10** Schoko-Chips
- **50 g** Zartbitterschokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für die Füllung Sahne erwärmen. Schokolade hacken und in der Sahne schmelzen. Kalt stellen.

2. Ein Backblech mit Dauerbackfolie belegen. Für die Baisermasse die Mandeln schälen und im Blitzhacker fein mahlen. Mit dem Puderzucker noch mal mahlen. Das Eiweiß schaumig schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und das Eiweiß sehr steif schlagen. Kokosflocken zur Mandelmischung geben und anschließend mit einem Rührlöffel unter den Eischnee heben. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. Aufs Blech 20 Kreise mit ca. 4 cm Ø spritzen. 30 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Auf 10 Macarons je 1 Schoko-Chip setzen und im vorgeheizten Ofen 9-10 Min. backen.

3. Schokosahne steif schlagen. Die Macarons damit so zusammensetzen, dass die Schoko-Chip-Baisers oben sind. Kalt stellen.