Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Makronen mit Paranüssen und Kaffee

Ein Rezept von Makronen mit Paranüssen und Kaffee, am 29.07.2025

Zutaten

150 g	gemahlene ungeschälte Paranusskerne
100 g	Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)
100 g	Marzipanrohmasse
6 g	feiner frisch gemahlener Kaffee
100 g	Zucker
100 g	gemahlene ungeschälte Haselnusskerne
4	Kardamomkapseln
	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
4	Eiweiß (Größe L, 10 g)
ca. 35	Backoblaten (4 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Für die Masse beide Nusssorten in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren leicht rösten, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Kuvertüre fein reiben und mit den gerösteten Nüssen mischen.

2. Die Kardamomkapseln im Mörser fein zerreiben und durchsieben. Die Marzipanrohmasse in Stücke schneiden und mit Kardamom, Orangenschale und Kaffee mischen. 1 Eiweiß mit einer Gabel untermischen, sodass eine geschmeidige Masse entsteht.

3. Die restlichen Eiweiße steif schlagen und dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Ein Drittel des Eischnees mit einem Schneebesen unter die Marzipanmasse rühren. Den restlichen Eischnee und die Kuvertüre-Nuss-Mischung mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.

4. Mit zwei Teelöffeln von der Masse Häufchen auf die Oblaten setzen und auf die Bleche verteilen. Die Makronen im Ofen ca. 10 Min. backen, ihr Kern soll dann noch weich sein. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.