

Rezept

Mandelmakronen mit Schokofüllung

Ein Rezept von Mandelmakronen mit Schokofüllung, am 09.06.2026

Zutaten

75 g fein gemahlene Mandeln	150 g Puderzucker
25 g Kakaopulver	3 Eiweiße
1 1/2 EL feiner Zucker	100 g dunkle Schokolade
50 g Sahne	25 g weiche Butter
2 Backbleche	Backpapier
1 Einweg-Spritzbeutel	Kuchengitter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für etwa 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Mandeln, Puderzucker und Kakao gut mischen und durch ein Sieb streichen.
2. Die Eiweiße mit dem Handrührgerät zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker nach und nach dazugeben und ca. 1 Min. weiterschlagen. Mit einem Teigschaber die Mandelmischung unterarbeiten.
3. Die Masse in einen Einweg-Spritzbeutel ohne Tülle füllen. Etwa 40 kleine Häufchen auf das Backpapier spritzen. Genügend Abstand halten, denn die Masse läuft beim Backen auseinander. Im Backofen beide Backbleche etwa 20 Min. backen (Mitte), bis die Makronen aufgegangen sind und eine feine Kruste haben. Einige Min. abkühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für die Schokocreme die Schokolade hacken. Die Sahne erhitzen, vom Herd nehmen und die Schokolade unterrühren. Wenn sie geschmolzen ist, die Butter mit dem Handrührgerät unterrühren, bis die Masse fester wird. 20 Min. kühlen, bis sie sich streichen lässt. Jeweils 1 Makrone auf der Unterseite mit der Creme bestreichen und eine zweite daraufsetzen.