Rezept

Rosa Pfeffer trifft Schokolade

Ein Rezept von Rosa Pfeffer trifft Schokolade, am 01.06.2025

Zutaten

170 g	Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)
140 g	Zucker
300 g	Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)
20 g	rosa Pfefferkörner
ca. 50 kleine	Backoblaten (4 cm Ø)
4	Eiweiß
280 g	gemahlene ungeschälte Mandeln
30 ml	Haselnussöl
50 g	Rohkakaosplitter (Cru de cacao) oder fein gehackte Bitterkuvertüre (70 – 99 % Kakaoanteil)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backpapier für vier Backbleche bereitlegen. Für die Masse die Kuvertüre fein reiben. Die Eiweiße mit 110 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine steif schlagen. Übrigen Zucker, Kuvertüre und Mandeln mischen und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.

2. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 12 mm Ø) füllen und auf die Oblaten kleine Tupfen spritzen. Die Makronen nebeneinander auf die Bleche setzen und nacheinander im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

3. Inzwischen für die Deko die Kuvertüre hacken und in einer Edelstahlschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Das Öl gleichmäßig in die Kuvertüre einrühren, es sollten keine Schlieren zu sehen sein. Die abgekühlten Makronen jeweils an der Oblate festhalten und mit der Oberseite in das Schokoladenbad tauchen. Auf Backpapier setzen und mit rosa Pfefferkörnern und Kakaosplittern dekorieren, dann trocknen lassen. Übrige Kuvertüre kühl aufbewahren und wieder verwenden.