

Rezept

Schnelle Schokomakronen

Ein Rezept von Schnelle Schokomakronen, am 11.11.2024

Zutaten

| | |
|--|--------------------------|
| 100 g Zartbitterschokolade | 1 TL Kakaopulver |
| 100 g gehäutete gemahlene Mandeln | 2 Eiweiß (M) |
| 1 Prise Salz | 100 g Puderzucker |
| ca. 35 Oblaten (40 mm Ø) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Schokolade am besten mit der Küchenmaschine rasch fein reiben, damit sie nicht schmilzt (oder mit der Küchenreibe, dann die Schokolade vorher kühlen). Mit Kakaopulver und Mandeln vermischen.
2. Die Eiweiße und das Salz mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts steif schlagen. Dann nach und nach den Puderzucker dazugeben und alles zu einer dickschaumigen Baisermasse aufschlagen. Die Mandelmischung vorsichtig unter die Baisermasse heben.
3. Nach und nach mit zwei Teelöffeln die Makronenmasse auf den Oblaten verteilen und die Makronen auf die Bleche setzen.
4. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen 13-15 Min. backen, bis sie außen knusprig sind und innen noch einen weichen, feuchten Kern haben. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.