

Rezept

Schokoladenmakronen

Ein Rezept von Schokoladenmakronen, am 02.06.2023

Zutaten

125 g Puderzucker	1 gehäufter EL Kakaopulver
60 g gemahlene Mandeln	2 Eiweiße
2 EL Zucker	75 g dunkle Kuvertüre
50 g Milchkuvertüre	60 g Sahne
Silpatmatte (ersatzweise Backpapier)	Spritzbeutel mit Lochtülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für die Makronen Puderzucker und Kakaopulver durchsieben und mit den Mandeln mischen. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und die Kakaomischung unter den Eischnee heben.

2. Den Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Die Silpatmatte auf ein Blech legen. Die Masse in den Spritzbeutel füllen und etwa 40 kleine Makronen auf die Silpatmatten spritzen. Im Backofen (Mitte) 10-15 Min. backen.

3. Für die Ganache die beiden Kuvertüren grob hacken. Die Sahne aufkochen lassen, die Kuvertüren dazugeben und schmelzen lassen. Die Schokoladenganache abkühlen lassen. Jeweils 2 Makronen auf der Unterseite mit der Schokoladenganache bestreichen und zusammensetzen. In einer gut verschließbaren Dose sind sie etwa 2 Wochen haltbar.