

## Rezept

# Schokomakronen-Taler

Ein Rezept von Schokomakronen-Taler, am 18.12.2025

## Zutaten

**200 g** Zartbitterschokolade

**2** Eiweiß (M)

**100 g** Puderzucker

**100 g** gehäutete gemahlene Mandeln

**1 Prise** Salz

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. 60 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schokolade fein reiben und mit den Mandeln vermischen.

---

2. Die Eiweiße und das Salz mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts steif schlagen. Nach und nach den Puderzucker dazugeben und alles zu einem dickschaumigen Baiser aufschlagen. Die Schokomischung mit dem Teigspatel rasch und gleichmäßig unterheben.

---

3. Mithilfe von zwei Teelöffeln nach und nach die Makronenmasse auf den Oblaten verteilen, die Makronen aufs Blech setzen und im Ofen (Mitte) 13-15 Min. backen, bis sie außen schön knusprig sind und innen noch einen weichen, feuchten Kern haben. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.