Rezept

Walnuss-Feigen-Makronen

Ein Rezept von Walnuss-Feigen-Makronen, am 30.05.2025

Zutaten

75 g	Walnüsse
optional: 25 g	Zartbitterschokolade (50-60 % Kakaoanteil)
1 Prise	feines Meersalz
1 TL	frisch gepresster Zitronensaft
50 g	getrocknete Feigen
2	Eiweiß (M oder L)
75 g	Zucker
2 EL	schwach entöltes Kakaopulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 22-24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Walnüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sie zu duften beginnen. Aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen, dann nicht zu fein hacken. Feigen in ca. 1 cm große Würfel schneiden, die Schokolade (falls verwendet) fein hacken.

2. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eiweiße und das Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine aufschlagen. Sobald es steifer Schnee wird, Zucker einrieseln lassen und Zitronensaft dazugeben. Weitere 3-5 Min. aufschlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Masse glänzt.

3. Walnüsse und Feigenstückchen behutsam unters Baiser heben. Dann Kakaopulver darübersieben und mit wenigen Rührbewegungen untermischen, sodass der Kakao noch Streifen im Baiser hinterlässt.

4. Nach und nach mit zwei Teelöffeln etwas Makronenmasse abnehmen und als gut walnussgroße Häufchen mit ausreichend Abstand aufs Blech setzen. Eventuell noch mit der gehackten Schokolade bestreuen. In den Ofen (Mitte) schieben und 24-28 Min. backen.

5. Die Makronen aus dem Ofen nehmen, 5 Min. auf dem Blech abkühlen lassen, dann mit einem Pfannenwender behutsam vom Backpapier trennen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Makronen in einer luftdichten Dose aufbewahren (die ersten Tage schmecken sie am besten).