

Nuss - Kokos - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 22 Stück

50	Gramm	Zartbitterschokolade
125	Gramm	Ungeschälte Mandeln
100	Gramm	Walnusskerne
2		Eiweiß (Größe M)
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Teel.	Zitronensaft
22		Oblaten (5 cm R); ca.
1/2	Teel.	Kakao zum Bestäuben

Anleitung:

1. Schokolade fein hacken. Mandeln und 50 g Walnüsse sehr fein mahlen. Eiweiß in einer fettfreien Rührschüssel zu steifem Schnee schlagen. Zucker, Vanillinzucker und Zitronensaft nach und nach zufügen. Weiterschlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Mandeln, gemahlene Walnüsse und Schokolade vorsichtig unterheben.

2. Oblaten auf einem Backblech verteilen. Mit 2 Teelöffeln jeweils etwas Eischneemasse auf die Oblaten setzen und mit übrigen Walnüssen verzieren. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150°C/Umluft: 125 °C) ca. 35 Minuten backen. Auf dem Backblech etwa 15 Minuten ruhen lassen, dann vorsichtig lösen und auf ein Kuchengitter setzen. Abgekühlte Makronen mit Kakao bestäuben.

Auch gut mit Kokos Für Kokosmakronen

2 Eiweiß steif schlagen. Nach und nach 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Päckchen Vanillinzucker und 125 g Puderzucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse glänzt. 150 g Kokosraspel unterheben. Masse mit 2 Teelöffeln auf Backoblaten verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 150 °C/ Umluft: 125 °C) in etwa 30 Minuten backen. Sie müssen außen goldgelb und innen noch weich sein.

Kalorien: Stck. 100 kcal.

Zubereitungszeit: 60 min.