

Schoko - Nuss - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 70 Stück

100	Gramm	Zartbitterschokolade
8		Eiweiß
400	Gramm	Feiner Zucker
250	Gramm	Gemahlene Mandeln
350	Gramm	Gemahlene Haselnüsse

Anleitung:

Ofen auf 190°C vorheizen. Schokolade reiben. Eiweiß und Zucker steif schlagen. Masse halbieren. Mandeln und Schokolade unter eine Hälfte heben, Haselnüsse unter die zweite Hälfte heben.

Die Schokomasse mit dem Spritzbeutel Lochtülle 5-7 auf ein mit Backpapier belegtes Blech Tupfen spritzen. Nun eine Sterntülle 5-7 in den Spritzbeutel geben und die Nussmasse in den Spritzbeutel geben und Jeweils etwas auf die Schokomasse draufspritzen.

Ps. Es empfiehlt sich bei dieser Art Gebäck zu backen die Ofentür einen kleinen Spalt geöffnet zu halten um zuviel Dampf zu verhindern, wodurch das Gebäck zusammenfallen kann.

Backen ca. 16 Min. Zubereitung ca. 10 Min.

90 kcal Eiweiß: 2 Gramm Fett: 5 Gramm Kohlenhydrate: 7 Gramm