

Schokolade - Makronen - Kugeln

Kategorien: Süßspeise, Konfekt, Schokolade, Eiweiß

Zutaten für: 1 Rezept

4		Eiweiss
100	Gramm	Schokoladepulver; mit
1	Teel.	Kakao; vermischt
125	Gramm	Ungeschaelte Mandeln
		Gerieben
125	Gramm	Haselnuesse; gerieben
		Evtl. geröstet
40	Gramm	Griess

Anleitung:

Die Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, nach und nach den Zucker, die Schokolade, die Nuesse und zuletzt den Griess darunterziehen. Von der Masse kleine Kugeln (etwa Zwetschgengroesse) auf ein mit gebuttertem Papier belegtes Blech setzen, ueber Nacht in einem warmen Raum antrocknen lassen und dann backen (im auf 190 Grad vorgeheizten Ofen, 12 bis 15 Minuten). Das Papier mit den gebackenen Makronen gibt man auf einen stark nassen Tisch. Nach wenigen Minuten loesen sich die Makronen und man kann sie auf einen Gitter vollstaendig abkuehlen lassen, bevor man sie in die Buechsen versorgt.