

## Walnuss - Makronen mit Schokolade

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |                        |
|-----|-------|------------------------|
| 120 | Gramm | Walnüsse               |
| 3   | Essl. | Kakaopulver            |
| 50  | Gramm | Schokolade, zartbitter |
| 100 | Gramm | Zucker, 2 Eiweiß       |
| 1   | Pack. | Vanillezucker          |
| 1   | Prise | Salz                   |
| 30  |       | Oblaten                |

### Anleitung:

30 Walnusshälften zur Seite legen, die übrigen mahlen. Schokolade fein hacken. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zucker, Vanillezucker und Salz dabei einrieseln lassen. Ein Esslöffel Kakao, Schokolade und Nüsse unterheben. Die Masse auf den Oblaten verteilen. Mit dem übrigen Kakao (mit Hilfe eines Siebes) bestäuben. Auf jede Makrone eine Walnusshälfte setzen. Bei 150°C im vorgeheizten Ofen knapp 20 Minuten backen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten