

# SCHOKOLADENMAKRONEN / SCHNELLE, LUFTIGE PLÄTZCHEN MIT MANDELN



Ein Klassiker unter den Weihnachtsplätzchen sind Makronen, ich habe mich für eine luftige Schokoladen Variante entschieden, die Plätzchen sind schnell zubereitet und schmecken einfach hervorragend. Die leichten Baiser Tupfen sind luftdicht verpackt etwa vier Wochen haltbar und ergänzen euren Plätzchenteller zu Weihnachten perfekt.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**130 °C H**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 45

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 130 °C Heißluft vor und belege zwei Lochbleche mit Dauerbackfolie.

## SCHOKOLADENMAKRONEN

Verrühre das Eiweiß mit dem Salz schaumig, gib den Zucker langsam dazu und schlage das Eiweiß dann etwa in 10-15 Minuten auf höchster Stufe steif, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse glänzt. Reibe oder rasple in der Zwischenzeit die Kuvertüre fein. Hebe die geriebene Kuvertüre, die Mandeln und die Tonkapaste kurz und vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Eiweißmasse. Fülle die Baisermasse dann in einen Spritzbeutel mit großer feiner Sterntülle und spritze sie in Tupfen auf die Oblaten. Gib die Makronen mit etwas Abstand auf die Bleche.

## SCHOKOLADENMAKRONEN:

- 3 Eiweiße
- 1 Pr. Salz
- 150 g Zucker
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 1 TL Tonkapaste
- 40 g Mandeln (gemahlen)
- 45 runde Oblaten (4 cm Durchmesser)

## MAKRONEN BACKEN

Backe die Makronenbleche im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten. Lasse sie vollständig abkühlen. Luftdicht und kühl verpackt halten sich die Makronen etwa vier Wochen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Solltest du einen Dampfbackofen haben, öffne 1-2 Mal die Backofentür, so kann die Feuchtigkeit entweichen.