


Saftige Schokoladenmakronen

Mit saftigen Schokoladen-Tröpfchen und ideal zur Eiweiß-Verwertung

etwa 32 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Makronenmasse:
150 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
150 g Puderzucker
2 EL Dr. Oetker Kakao
75 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen
2 Eiweiß (Größe M)

Außerdem:
etwa 32 Backblaten (Ø 4 cm)

Zum Verzieren:
etwa 2 EL Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Makronenmasse:

Mandeln, Puderzucker, Kakao und Schoko-Tröpfchen in einer Rührschüssel mischen. Eiweiß hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe verrühren. Auf jede Oblate gut 1 Teelöffel der Masse geben, mit dem Teelöffel die ganze Oblate kuppelförmig bis zum Rand bestreichen und auf das Backblech legen.

3 Verzieren:

Makronen jeweils mit 3 gesplitterten Mandeln belegen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 11 Min.

Makronen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Mandeln können Sie auch gemahlene Haselnüsse verwenden.

