

Schokomakronen

Die saftigen Schokomakronen mit leckeren Schokoladen-Tröpfchen sind ganz einfach und schnell zubereitet.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Außerdem:

etwa 20 Backblatzen (Ø 5 cm)

Makronenmasse:

75 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen
150 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
150 g Puderzucker
2 EL Dr. Oetker Kakao (etwa 15 g)
2 Eiweiß (Größe M)

Wie backe ich einfache Schokomakronen?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Oblaten darauf verteilen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Makronenmasse zubereiten:

Von den Schoko-Tröpfchen etwa 1 EL beiseitelegen. Mandeln, Puderzucker, Kakao und übrige Schoko-Tröpfchen in einer Rührschüssel mischen. Eiweiß hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe verrühren. Masse in 2 Portionen in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und kuppelförmig auf die Oblaten spritzen. Schoko-Tröpfchen auf den Makronen verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 13 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Mandeln können auch gemahlene Haselnüsse verwendet werden.

