

# Schokoladen-Macarons

Zeit gesamt  
2h



Zubereitungszeit  
45min



Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Puderzucker	150 g
Kakaopulver	4 TL
Eier	2 St.
Salz	
Mandeln, gemahlen	100 g
Schlagsahne	70 g
Schokolade, Zartbitter	125 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/

Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel,

Spritzbeutel

1. Backofen auf 140 °C (Umluft) vorheizen. Puderzucker sieben. Kakao ebenfalls getrennt sieben. Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Nach und nach Puderzucker zufügen und so lange schlagen, bis die Masse dickcremig ist. Kakao und Mandeln unterheben.

2. Masse in einen Spritzbeutel geben, alternativ in einen Gefrierbeutel und eine Ecke aufschneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 3 cm breite Tupfen spritzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 14 Min. hell und knusprig backen. Schokoladen-Macarons auf dem Blech abkühlen lassen.

3. Inzwischen in einem Topf auf mittlerer Stufe Sahne aufkochen, Schokolade darin schmelzen. Creme in eine Schüssel geben und ca. 1 Std. kühl stellen. Danach mit einem Pürierstab kurz aufschlagen. Jeweils 2 Schokoladen-Macarons mit  $\frac{1}{2}$  TL Creme zusammensetzen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	557 kcal
Kohlenhydrate	66 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	32 g