



# Schokoladen-Macarons



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

|                |                 |                              |       |
|----------------|-----------------|------------------------------|-------|
| Energie:       | 92 kcal/ 385 kJ | Fett:                        | 4 g   |
| Eiweiß:        | 1 g             | Davon gesättigte Fettsäuren: | 2,5 g |
| Kohlenhydrate: | 13 g            | ungesättigte Fettsäuren:     | 1,5 g |

**Zubereitungszeit:**  
ca. 60 Minuten

## Zubereitung:

1. Puderzucker, Mehl, Kakao und Walnussmehl mischen und sieben, damit keine Klumpen in der Mischung sind.
2. Eiweiß und Salz schlagen bis der Eischnee steif ist und Spitzen bildet. Die trockenen Zutaten vorsichtig unterheben.
3. Den fertigen Teig mit einer Spritztüte als kleine Tupfen direkt auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche im Abstand von 5 cm spritzen. Bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) für 9 Minuten backen.

## Zutaten für 40 Portionen :

- 400 g Puderzucker
- 25 g Mehl
- 50 g Kakaopulver
- 100 g kalifornische Walnüsse, gemahlen
- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz

## Für die Ganache (Kuvertüre-Sahnecreme):

- 150 g Bitterschokolade
- 100 g Schlagsahne

4. Für die Ganache Bitterschokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen und dann mit zimmerwarmer Schlagsahne verrühren.
5. Eine Schicht der Ganache auf eine Macaron streichen oder spritzen und mit einer weiteren Macaron bedecken, sodass sie ein Sandwich bilden.