



# 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.
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.

## 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