

Makronen aus Nüssen, Schokolade und Mandeln

Zutaten:

3 Eiweiß
200 g Puderzucker
1 Pkt. Vanillezucker
120 g gehackte Zartbitterschokolade
200 g gehackte Mandeln (Mandeln oder Walnüsse)

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen, Zucker & Vanillezucker zufügen, weiter schlagen. Die Schokolade & Mandeln, Nüsse vorsichtig unterheben. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Makronen nicht sofort entfernen, lösen sich wenn sie abgekühlt sind besser.

Backzeit:

Bei **150°, 20 - 25 Min.** backen, im Heißlufttherd etwas niedriger.

