

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Schokoladenmakronen

Gattung: Backen, Weihnachten

---

|                        |      |                   |
|------------------------|------|-------------------|
| 125 g Mandelblättchen  | 25 g | Kakaopulver       |
| 125 g Bitterschokolade |      | =                 |
| -fein                  | 2    | Essl. Kakaopulver |
| -geriebene             | 1    | Prise Zimtpulver  |
| 2 Eier                 |      | Butter/Margarine  |
| -davon nur das         |      | -zum              |
| -Eiweiß                |      | -Einfetten        |
| 125 g Zucker           |      |                   |

---

Die Mandelblättchen in einer heißen beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Fett goldbraun rösten. Schokolade unter die noch warmen Mandeln mischen. Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker zufügen, alles im Wasserbad schlagen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat und die Masse leicht zäh ist. Kakao, Zimt und die Schoko-Mandel-Masse untermischen.

Backofen auf 150 °C (Gas: Stufe 1) vorheizen. Entsprechende Anzahl von Backblechen einfetten oder mit Backpapier auslegen. Mit zwei Teelöffeln haselnussgroße Häufchen darauf setzen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

### Tipp!

Ebenso wie die Dattelmakronen kann man diese Makronen auch auf Oblaten statt auf Backpapier backen.