

# Weihnachten Backen Rezepte

## Bananen Makronen

Anzahl: 70 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Plätzchen, Kekse, Advent, Weihnachten

---

### MAKRONENMASSE

250 g	Erdnüsse; ungesalzen	3	Eiweiß (Kl. M)
100 g	Bananenchips		Salz
2 kleine	Bananen (ca. 300 g)		150 g Zucker
2 Essl.	Zitronensaft	70	Backoblaten (4 cm 0)

### DEKORATION

100 g Zartbitter-Kuvertüre	70 Bananenchips (ca. 100g)
100 g Vollmilch-Kuchenglasur	

---

1. Die Erdnüsse und die Bananenchips sehr fein mahlen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden, sofort mit dem Zitronensaft mischen und fein pürieren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis er gelöst ist und der Eischnee fest ist und glänzt. Bananenpüree, gemahlene Erdnüsse und Bananenchips kurz unterrühren.

2. Die Masse in einen Spritzbeutel mit grosser Lochtülle füllen und auf die Oblaten spritzen. Oblaten mit Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Gas 1-2, Umluft 12-14 Minuten bei 150 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 15-18 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

3. Kuvertüre und Kuchenglasur hacken, zusammen über einem heißen Wasserbad auflösen und gut verrühren. Ein Abtropfgitter mit Backpapier unterlegt auf die Arbeitsfläche stellen. Die Makronen mit der Oberseite in die Schokolade tauchen, auf das Gitter setzen, mit je 1 Bananenchip garnieren und trocknen lassen.

: Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühl- und Trockenzeit)

: Pro Stück: 1 g E,2 g F,6 g KH = 55 kcal (230 kJ)