



# Walnuss-Makronen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 72 kcal/ 299 kJ  
Eiweiß: 1,5 g                      Fett: 5,3 g  
Kohlenhydrate: 5,4 g

## Zubereitung:

**1.** Die Walnüsse und Mokkaschokolade jeweils hacken. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Unter ständigem Rühren den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Weiterrühren bis die Masse stark glänzt und sehr steif ist. Anschließend die Walnüsse und Schokolade zufügen und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.

**2.** Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Größe 10) füllen. Die Oblaten in genügendem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Jeweils kleine Häufchen Makronenteig auf die Oblaten spritzen, dabei jeweils 1/2 cm Rand lassen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Stufe von unten bei 175 Grad oder Stufe 2 (Gas) ca. 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**3.** Die Kuvertüre grob hacken und nach Packungsanweisung im warmen Wasserbad schmelzen. Die Walnüsse grob hacken. Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, äußerste Spitze abschneiden und die Makronen damit streifenartig überziehen. Anschließend mit den gehackten Walnüssen bestreuen.

## Zutaten für 50 Portionen :

200 g kalifornische Walnüsse  
75 g Mokka-Schokolade  
3 Eiweiß  
1 Prise Salz  
150 g Zucker  
2 Beutel Bourbon Vanillezucker  
50 Back-Oblaten (4,5 cm)

## Dekoration:

100 g Zartbitter-Kuvertüre  
100 g kalifornische Walnüsse