



Walnuss-Schoko-Makronen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 87 kcal/ 364 kJ
Eiweiß: 1,9 g Fett: 5,9 g
Kohlenhydrate: 7

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde 15 Minuten

Zubereitung:

1. Walnüsse kurz rösten und im Mixer zerkleinern. Schokolade in Stückchen schneiden und im Mixer zerbröseln.
2. Marzipanrohmasse in Stückchen teilen und mit Hilfe einer Gabel 1 Eiweiß untermengen, sodass eine geschmeidige Masse entsteht. Restliches Eiweiß steif schlagen und den Zucker nach und nach einrieseln lassen. 1/3 des Eischnees mit Orangenschale und Kakao unter die Marzipanmasse rühren. Dann den restlichen Eischnee, die Walnüsse und die Schokolade vorsichtig unterheben.
3. Die Oblaten auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Mit zwei Teelöffeln Häufchen der Walnussmasse auf die Oblaten setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 20 Minuten backen.

Zutaten für 35 Portionen :

250 g kalifornische Walnüsse
100 g Zartbitterschokolade
100 g weiche Marzipanrohmasse
3 Eiweiß (M)
80 g Zucker
1 TL geriebene Schale von 1 Bio-Orange
2 TL Kakaopulver (gesiebt)
35 Backoblaten (40 mm Durchmesser)