# Schokoladen-Macarons



#### Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

92 kcal/ 385

Eiweiß: 1 g Davon gesättige Eiweiß: 1 g Fettsäuren: 2,5 g
Kohlenhydrate: 13 g ungesättige Fettsäuren: 1,5 g

Fett: 4 g

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

## Zubereitung:

- 1. Puderzucker, Mehl, Kakao und Walnussmehl mischen und sieben, damit keine Klumpen in der Mischung sind.
- **2.** Eiweiß und Salz schlagen bis der Eischnee steif ist und Spitzen bildet. Die trockenen Zutaten vorsichtig unterheben.
- 3. Den fertigen Teig mit einer Spritztüte als kleine Tupfen direkt auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche im Abstand von 5 cm spritzen. Bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) für 9 Minuten backen.

#### Zutaten für 40 Portionen :

400 g Puderzucker

25 g Mehl

50 g Kakaopulver

100 g kalifornische Walnüsse, gemahlen

4 Eiweiß

1 Prise Salz

### Für die Ganache (Kuvertüre-Sahnecreme):

150 g Bitterschokolade

100 g Schlagsahne

- 4. Für die Ganache Bitterschokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen und dann mit zimmerwarmer Schlagsahne verrühren.
- 5. Eine Schicht der Ganache auf eine Macaron streichen oder spritzen und mit einer weiteren Macaron bedecken, sodass sie ein Sandwich bilden.