



# Vanille-Makronen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	95 kcal/ 398 kJ	Fett:	7 g
Eiweiß:	1,8 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	1,3 g
Kohlenhydrate:	6,7 g	ungesättigte Fettsäuren:	5,7 g

**Zubereitungszeit:**  
ca. 35-40 Minuten

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 170 Grad (Gas: Stufe 1-2, Umluft: 150 Grad) vorheizen.
2. In einer Schüssel die Eiweiße zusammen mit dem Salz mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe schlagen. Nach und nach den Zucker und Vanille hinzu geben, bis die Mischung steif ist. Nach und nach die Walnüsse und die Schokolade unterheben.
3. Den Teig in eine Spritztüte mit einer ca. 2 cm Tülle füllen. Pro Makrone 1 Esslöffel Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.
4. Die Makronen in der Mitte des Backofens für ungefähr 15 Minuten backen, bis die Makronen aufgegangen sind und trocken aussehen. Für eine Minute abkühlen lassen, dann die Makronen auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Schokolade und die Sahne in der Mikrowelle für eine Minute schmelzen lassen. Die Mischung glatt rühren. Die Schokolade in einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und so einen provisorischen Spritzbeutel herstellen. Die Schokolade über die Makronen träufeln und mit den Walnüssen bestreuen.

## Zutaten für 50 Portionen :

### Für die Makronen:

- 3 Eiweiß
- 1/4 TL Salz
- 200 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker oder Vanilleextrakt
- 260 g kalifornische Walnüsse, gehackt
- 85 g dunkle Schokolade, gehackt

### Für die Verzierung:

- 120 g dunkle Schokolade, gehackt
- 1 EL Sahne
- 130 g kalifornische Walnüsse, fein gehackt