

Schokoladenmakronen

- 4 Eiweiße* steif schlagen; währenddessen
200g Zucker einrieseln lassen. 10 Minuten weiterschlagen.
100g gem. Blockschokolade und
250g gem. Mandeln unter den Schnee heben. Teig auf
Oblaten (Ø5cm) häufeln, abbacken.
Wichtig: Während der letzten Minuten Backzeit nicht zu dunkel werden lassen!
- Backen:** 15 – 20 min. bei 180°C (Heißluft oder Ober-/Unterhitze)
Anzahl: ca. 40 Stück
Beilage: Weihnachtliche Stimmung