Schokoladenmakronen



Zutaten für ca. 75 Stück:
4 Eiweiß
250 g gehobelte Mandeln
60 g Zucker für die Mandeln
125 g Milchschokoladen-Streusel
250 g Zucker
1 Teelöffel Zimt

Zubereitung:
Die Mandeln auf zwei mit Backpapier belegte Bleche streuen. 60 g Zucker darüber streuen und bei 170°C ca. 10 Minuten im Backofen hellbraun rösten.
Die gerösteten Mandeln mit den Schokoladenstreuseln, dem Zimt und den restlichen Zucker in einer Schüssel verrühren und erkalten lassen.
Das Eiweiß steif schlagen und die erkaltete Mandel-Schoko-Mischung unterheben.
Mit einem Teelöffel Walnussgroße Häufchen auch ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
Im vorgeheizten Backofen bei 150°C etwa 80-90 Minuten trocknen lassen, bis sich die Makronen fest anfühlen.

© lecker-backen.de