

SCHOKOLADEN MAKRONEN



Zutaten:

4 Eiweiß
200 g **ENERGY 32** Neutral
250 g geriebene Mandeln
100 g Zartbitter Schokolade
30-40 kleine Backplatten

Mit dem Handrührgerät das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und **ENERGY 32** einrieseln lassen. Mandeln und Schokolade unter den Eischnee heben. Den Backofen auf 160 Grad C° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und die Backplatten darauf verteilen. Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen draufsetzen.

Die Makronen auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen. In den letzten Backminuten die Farbe kontrollieren und evtl. die Hitze reduzieren.

Sehr dunkle Makronen schmecken bitter.