

Walnuss-Schokomakronen



Knusprig, schokoladig, süß und immer schnell weggeknabbert.
ergibt ca. 24 Stück

Zutaten:	Zubereitung:
150 g Walnüsse	fein mahlen, mit
10 g dunkler Kakao	in einer Schüssel vermischen
100 g zartbittere Schokolade	mit einem Messer oder mit dem Thermomix in Stückchen hacken.
4 Eiweiß	in einer separaten Schüssel cremig schlagen
160 g Zucker	unterrühren und zu einer cremigen Masse rühren.
1 Pck Vanillezucker	zugeben
1 Prise Salz	unterrühren. Walnüsse-Kakao-

	Mischung und die gehackte Schokolade unterheben. Masse in einen Spritzbeutel mit sehr großer Lochtülle füllen. Auf
Oblaten mit 5 cm Durchmesser	spritzen.
100 g Walnußhälften	je 1 Walnußhälfte auf jede Makrone setzen.

Temperatur:	150 Grad vorgeheizt
Backzeit:	15-18 Minuten

Tipp: Wenn beim Walnüsse-knacken nicht genügend Hälften entstehen, kann das gebackene Plätzchen auch hinterher mit Puderzucker verziert werden.