

Schokoladenmakronen von Elke Klermund

Zutaten:

3 Eiweiß

1 TL Zitronensaft

160 g feiner Zucker

1 P. Vanillezucker

150 g ungeschälte, gemahlene Mandeln

100 g bittere, geriebene Schokolade

Zubereitung:

Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Zitronensaft unterschlagen. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterschlagen bis die Masse sehr steif und glänzend ist. Nun die gemahlene Mandeln und die geriebene Schokolade von Hand vorsichtig unterheben. Mit zwei Teelöffeln kleine Makronen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und bei 140 Grad Umluft vorsichtig ca. 35 Minuten backen.