

## Schokoladenmakronen

### Zutaten:

250 Gramm Mandeln  
200 Gramm Zucker  
100 Gramm zartbittere Schokolade  
4 Eiweiß  
30-40 kleine Backblaten

### Zubereitung:

Die ungeschälten Mandeln in der Mandelmühle reiben. Die Schokolade auf dem Reibeisen oder ebenfalls in der Mandelmühle reiben.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, am besten mit dem Handrührgerät. Den Zucker einrieseln lassen und den Schnee 10 Minuten weiterschlagen.

Mandeln und Schokolade unter den Eischnee heben. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Zwei Backbleche mit kaltem Wasser abspülen. Die Backblaten auf den Backblechen verteilen und mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen daraufsetzen.

Die Makronen auf der mittleren Schiebeleiste 15 bis 20 Minuten backen. Während der letzten 10 Backminuten nachsehen, ob die Makronen nicht zu dunkel werden. Schokoladengebäck schmeckt dann nämlich zu bitter.

Die Makronen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.weihnachtsplaetzchen.de).