

### Zuckerbäcker Special: Mandelmakronen mit Schokoladenfüllung

#### Zutaten:

- 75 g fein gemahlene Mandeln
- 150 g Puderzucker bzw. Staubzucker
- 3 Eiweiß
- 100 g dunkle Schokolade
- 50 g Schlagobers
- 25 g weiche Butter
- rosa Lebensmittelfarbe



## Zubereitung:

Eigelb vom Eiweiß trennen und danach das Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen. Die Mandeln und den Puderzucker zum Eischnee vorsichtig dazu mischen.

Für die zweifärbigen Makronen den Teig teilen.

In einen Teil der Masse Lebensmittelfarbe mischen und den Teig in einen Spritzbeutel füllen.

Auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech kleine Häufchen klecksen.

**Wichtig:** Genügend Abstand halten, denn die Masse läuft beim Backen auseinander.

Nach dem Aufspritzen sollten die rohen Makronenscheiben etwa 30 Minuten ruhen.

Bei 160° Celsius muss das süße Gebäck für etwa 15 Minuten ins Backrohr, bis es leicht aufgegangen ist und eine feine Kruste hat. Danach einige Minuten auskühlen lassen.

Für die Schokocreme die Schokolade in einem Wasserbad zerlassen. Butter schaumig rühren, Schlagobers schlagen und alles vorsichtig in die flüssige Schokolade unterheben. Ab damit in den Kühlschrank!

20 Minuten sollte die Schokoladencreme gekühlt werden, bis sie sich streichen lässt.

Jeweils eine Makronen-Scheibe auf der glatten Seite mit der Creme bestreichen und eine zweite als Deckel daraufsetzen.

Zum Verzieren können die Makronen mit Haselnusskrokant bestreut werden und schon sind sie fertig zum Vernaschen!