


# Saftige Schokoladenmakronen

Mit saftigen Schokoladen-Tröpfchen und ideal zur Eiweiß-Verwertung.

etwa 32 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Makronenmasse:**  
150 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
150 g Puderzucker  
2 EL Dr. Oetker Kakao  
75 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen  
2 Eiweiß (Größe M)

**Außerdem:**  
etwa 32 Backblaten (Ø 4 cm)

**Zum Verzieren:**  
etwa 2 EL Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Makronenmasse zubereiten:

Mandeln, Puderzucker, Kakao und Schoko-Tröpfchen in einer Rührschüssel mischen. Eiweiß hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe verrühren. Auf jede Oblate gut 1 Teelöffel der Masse geben, mit dem Teelöffel die ganze Oblate kuppelförmig bis zum Rand bestreichen und auf das Backblech legen.

## 3 Verzieren:

Makronen jeweils mit 3 gesplitterten Mandeln belegen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 11 Min.**

Makronen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Mandeln können Sie auch gemahlene Haselnüsse verwenden.

