



Schoko-Minze Macarons

Zutaten für 40 Stück:

120 g gemahlene Mandeln ohne Haut
2 EL Kakaopulver
2 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Puderzucker

75 g Sahne
125 g Zartbitterschokolade
25 g Butter
Minzsirup

Eiweiß mit dem Salz aufschlagen und nach und nach Puderzucker dazu geben. Wenn der Eischnee sehr steif ist vorsichtig Mandeln und Kakao drüber sieben und unterheben. Die Masse mit einem Spritzbeutel zu 80 Tupfen spritzen. Diese Hälften dann bei 100 Grad Umluft für etwa 30 min backen. Anschließend auf dem Blech (!) abkühlen lassen. Für die Füllung die Sahne mit der Schokolade kurz aufkochen lassen. Wenn die Schokolade geschmolzen ist noch Butter und Sirup unterrühren. Dann abkühlen lassen. 40 Baiserhälften mit der Masse bestreichen und mit einer weiteren Hälfte bedecken.