

# Einfache 3-Zutaten Walnussmakronen



## Zutaten (für 4 Portionen)

Für die Walnussmakronen

- 150 g Walnüsse
- 4 Eiweiß
- 200 g Puderzucker

Ausserdem

- 50 g Zartbitterschokolade

## Nährwerte

Pro 100 Gramm

441 kcal  
8 g Eiweiß  
23 g Fett  
45 g Kohlenhydrate

**Zeitaufwand: 30 Minuten , zzgl. 25 Minuten  
Backzeit**

## Zubereitung

1. Backofen auf 140 °C Heißluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Walnüsse fein hacken. Eiweiß steif schlagen, dabei Puderzucker einrieseln lassen. Walnüsse unterheben.
3. Masse in einen Spritzbeutel füllen und in ca. 3 cm große Makronen auf die Bleche spritzen. Im heißen Ofen 25-30 Minuten backen.
4. Zartbitterschokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Makronen damit verzieren.



## REISER RÄT

Durch die Zugabe von 100 g gehackten Mandeln und 50 g klein geschnittener Marzipanrohmasse können Sie die Makronen variieren.

