



Schoko-Haferflocken-Makronen

Ergibt: ca. 45 Plätzchen

Zutaten:

4 Eiweiß, Größe M

165 g Erythrit-Puderzucker

1 ½ EL Kakaopulver, ungesüßt

100 g Raspelschokolade, zartbitter

135 g Mandeln, gemahlen

135 g Haferflocken

Zubereitung:

- 1. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.*
 - 2. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker langsam einrieseln lassen.*
 - 3. Dann den Kakao, die Raspelschokolade, die Mandeln und die Haferflocken vorsichtig unterheben.*
 - 4. Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf die Backbleche setzen, dabei etwas Platz dazwischen lassen, da die Makronen ein wenig auseinander laufen.*
 - 5. Etwa 20–25 Minuten backen. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.*
- 