



# 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.*
- 