



## SCHOKOLADEN- ORANGEN MACARONS

### ZUTATEN

#### Für die Macarons

400 g Aquafaba (runtergekocht auf 80 ml)  
68 g Rohrzucker  
100 g Mandelmehl  
60 g Puderzucker  
30 g Kakaopulver

#### Für die Füllung

160g iChoc „Almond Orange“ Schokolade  
60ml Mandelmilch

### ZUBEREITUNG

1. Ein Sieb über einem kleinen Topf platzieren und eine 400 g Dose Kichererbsen (ungesalzen) darüber ausleeren. Das Aquafaba in dem Topf zum Kochen bringen und auf niedriger Hitze köcheln lassen, bis es auf 80 ml reduziert ist (ca. 8 min.). Dann das Aquafaba in ein Glas abfüllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**Tipp:** Die abgeschütteten Kichererbsen lassen sich für ein anderes Gericht nutzen, z.B. zur Herstellung von Hummus.

2. Mandelmehl, Kakaopulver und Puderzucker in einen Mixer geben und mahlen, bis die Mischung zu einem feinen Mehl geworden ist. Dann die Mischung in eine Schüssel sieben.

3. Das gekühlte Aquafaba in eine separate Glasschüssel geben mit einem Schneebesen steif schlagen. Den Rohrzucker hinzugeben und weiter steif schlagen, bis die Masse fest und glänzend ist (ca. 5 min.).

4. Die Mehlmischung vorsichtig (!) untermischen. Das Ganze in einen Spritzbeutel geben und ein Blech mit Backpapier vorbereiten.

5. Nun 2-Euro große Stücke auf das Blech spritzen, mit genug Abstand zueinander. Die rohen Macarons für 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen (wenn man sanft mit dem Finger über die Macaron Haut gehen kann, ohne hängen zu bleiben, sind sie fertig). Den Ofen währenddessen auf 120°C Umluft vorwärmen und die Macarons dann für 30 min. backen. Danach aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

6. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Hierfür die Schokolade im Wasserbad schmelzen, die Mandelmilch hinzugeben und alles verrühren. Die Masse ca. für 30 min. ins Gefrierfach stellen, damit sie etwas fester wird. Nun die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kleine Schokodrops zwischen die Innenseiten zweier Macaronhälften spritzen. Die Hälften dann leicht zusammen pressen.

**Tipp:** Die Macarons im Kühlschrank aufbewahren, bis sie verzehrt werden.