



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Walnuss-Cranberry- Quinoa-Makronen



Zutaten Für 15 Makronen

- 150 g Alnatura Walnusskerne
- 50 g Alnatura Cranberrys
- 1 Eiweiß
- 100 g Alnatura Puderzucker
- 25 g Alnatura Quinoa gepufft
- 30 g Alnatura Nougat-Schokolade

Zubereitung

Zubereitungszeit ca. 25 min + 20 min
Backzeit

1. Den Ofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 15 unversehrte Walnusshälften beiseitelegen, den Rest (ca. 120 g Walnüsse) mit den Cranberrys in den Blitzhacker geben und mittelfein hacken.
2. Eiweiß in einen hohen Rührbecher füllen und mit dem Handrührgerät zu festem Eischnee aufschlagen. Den Puderzucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Die Walnuss-Cranberry-Masse vorsichtig unter den Eischnee rühren, dann den gepufften Quinoa mit einem Spatel unterheben.
3. Mit feuchten Händen 15 etwa walnussgroße Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und 20 min auf mittlerer Schiene im Ofen backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit einem Löffel auf die Mitte der Makronen geben oder darübersprenkeln. Je eine Walnusshälfte draufsetzen, leicht andrücken und die Kekse auskühlen lassen.