



Bananen-Makronen



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit:**



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 250g ungesalzene Erdnüsse
- 100g Bananenchips
- 2 kleine Bananen (ca. 300g)
- 2 EL Zitronensaft
- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 150g Zucker
- Ca. 70 Backoblaten
- 100g Zartbitter-Kuvertüre
- 100g Vollmilch-Kuchenglasur

Zubereitung

Die Erdnüsse und Bananenchips sehr fein mahlen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden, sofort mit Zitronensaft mischen und fein pürieren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Zucker sich gelöst hat und der Eischnee fest ist. Bananenpüree, gemahlene Erdnuss-Bananenmischung kurz unterrühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf die Oblaten spritzen. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei **170 °C** (Gas 1 - 2, Umluft 12 - 14 Minuten bei 150 °C) **15 - 18 Minuten** backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Kuvertüre und Kuchenglasur in einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Makronen mit der Oberseite in die Schokolade tauchen, auf das Gitter setzen, mit je 1 Bananenchip garnieren und trocknen lassen.

