

Kokos-Makronen und Mandelnougat

Zutaten für die Kokos-Makronen:

- 1 Bio-Limette
- 50 g Cranberrys
- 200 g Kokosflocken
- 3 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 100 g dunkle Schokolade

Cranberrys fein hacken. Limette waschen und die Schale abreiben. Zucker mit Eiweiß und Kokosraspeln in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren auf dem Herd erhitzen, bis die Masse anfängt zu dampfen und steif ist.

Den Topf vom Herd nehmen. Mit zwei Teelöffeln aus der Masse kleine Häufchen entnehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im Backofen bei 180 Grad circa 20 Minuten backen, bis die Makronen leicht braun sind. Nach dem Backen mit geschmolzener Schokolade überziehen und auskühlen lassen.

Zutaten für das Mandelnougat:

- 200 g gehäutete Mandeln
- 100 g Orangeat
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 100 g flüssiger Honig
- 100 g dunkler Zuckersirup
- 60 Backoblaten
- 100 g weiße Schokolade

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Öl kurz anrösten und abkühlen lassen.

Eiweiß und Salz mit einem Rührgerät steif schlagen. Den Zucker dabei langsam einrieseln lassen und weiter schlagen, bis er sich aufgelöst hat. Honig und Zuckersirup aufkochen und sofort in dünnem Strahl unter ständigem Schlagen zum Eischnee gießen. Die Masse so lange weiterschlagen, bis sie steif und klebrig ist. Das kann bis zu 10 Minuten dauern. Zum Schluss Mandeln und Orangeat unter die Masse heben.

Jeweils 1 gehäuften Teelöffel der Masse auf die Hälfte der Oblaten streichen. Die restlichen Oblaten darauflegen und leicht andrücken. Über Nacht bei Zimmertemperatur antrocknen lassen. Die Oblaten am nächsten Tag mit einem scharfen Messer vorsichtig in Stücke schneiden. Schokolade schmelzen, die Nougatstücke damit leicht besprenkeln und eine weitere Nacht trocknen lassen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 14.12.2021

Koch/Köchin: Philipp Kafsack

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen