

Saftige Haselnussmakronen - nur echt mit der Haselnuss

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Bleche (ca. 50 Stück)

3 Eiweiß
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 g gemahlene Haselnüsse
1/2 Teelöffel Zimt
50 Haselnüsse, ganz

Heißhunger auf Makronen aber keine Lust auf Kokos oder Mandeln? Dann ist diese Nuss-Variante genau das Richtige für dich. Hier übernehmen Haselnüsse die Hauptrolle und präsentieren sich wunderbar leicht, fluffig und nicht zu süß.

- 1 -

Backofen auf 150 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Eiweiß mit dem Handrührgerät oder einer Küchemaschine auf höchster Stufe steif schlagen, nach und nach 150 g Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen.

- 3 -

Haselnüsse und Zimt unter den Eischnee heben. Teig mit einem Esslöffel oder einem Spritzbeutel auf das Backblech geben und jeweils eine Haselnuss draufsetzen. Im heißen Ofen 20 - 25 Minuten backen.