Haselnussmakronen

15 Min		35 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 60 Stück

- 5 Eiweiß
- 350 g Puderzucker
- 450 g gemahlene Haselnüsse

Als Deko:

- 250 g Haselnüsse

Bei Belieben:

- 60 Backoblaten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vor.
2. Gib das Eiweiß in einen hohen Rührbecher und schlage es mit dem Schneebesen eines Handrührgerätes auf. Gib nach und nach den Puderzucker nach zu. Schlage die Masse so lange, bis das Baiser steif ist und Spitzen zieht.
3. Gib die gemahlenen Nüsse zu und hebe sie vorsichtig unter. Verteile die Baisermasse mit einem Esslöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Für ein besonders schönes Ergebnis kannst du auch einen Spritzbeutel nehmen. Wenn du magst, kannst du die Masse auch auf Oblaten geben.
4. Stecke in jede Makronen eine Haselnuss. Lass die Haselnussmakronen im Backofen ca. 20 Minuten trocknen. Nimm sie dann aus dem Ofen und lass sie vollständig abkühlen.

Nährwerte pro Portion: 104,8 kcal | KH 7 g | E 2,1 g | F 7,4 g