

Cappuccino - Nuss - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 1 Rezept

2		M.-große Ei(er), davon das Eiweiß
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker (Bourbon)
1	Essl.	Kaffeepulver (Cappuccinopulver), instant
200	Gramm	Haselnüsse, geröstet, gemahlen
25		Oblaten, 50 mm Durchmesser
25		Haselnüsse, ganz
2	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

Eiweiß sehr steif schlagen und dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Gemahlene Haselnüsse und Cappuccinopulver mischen und unter die Eiweißmasse ziehen. Alles in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Oblaten spritzen. Die ganzen Haselnüsse oben drauf setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °ca. 12-15 Minuten backen. Die abgekühlten Makronen mit Puderzucker besieben.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann