

Cubaite - Makronen aus Ligurien

Kategorien: Plätzchen, Makronen, Land, Italien

Zutaten für: 6 Personen

300	Gramm	Haselnüsse Gerieben
150	Gramm	Akazienhonig
1/2		Orange feingehackte Schale
1	Teel.	Zucker Oblaten

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Die Haselnüsse werden in einer beschichteten Pfanne geröstet; etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Honig mit feingehackter Orangenschale und Zucker aufkochen, dabei ständig umrühren. Nach knapp 15 Minuten die Haselnüsse dazugeben und noch fünf Minuteniterrühren. Die Honigmasse ist nun fertig. Mit einem Holzlöffel kleine Portionen abstechen, auf Oblaten setzen und mit Oblaten zudecken. Die Makronen auf ein Backblech setzen und eine halbe Stunde bei 100 °C backen.