

## Erdnuss - Karamell - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Nüsse

Zutaten für: 25 Stück

### WÜRZIG - AROMATISCHE MAKRONEN

---

2		Eiweiß
100	Gramm	Rohrzucker
50	Gramm	Erdnussbutter, mit Erdnussstückchen
150	Gramm	Erdnüsse, geröstet und gesalzen
25		Oblaten
1	Prise	Salz

### Anleitung:

Die gerösteten und gesalzenen Erdnüsse grob hacken. Den Backofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Den Rohrzucker nach und nach unter ständigem Schlagen einrieseln lassen. Danach die Erdnussbutter und die gehackten Erdnüsse unterheben.

Die Backoblaten auf ein Backblech setzen und mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen von der Teigmasse darauf setzen.

Etwa 20-25 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.