

## Hägenmakronen (Hagebuttenmakronen)

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

7		Eiweiß
500	Gramm	Puderzucker
500	Gramm	Mandeln Geschält + feingehackt
2	Essl.	Hägenmark Hagebutten

### Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Eiweiß steifschlagen und Zucker einrieseln lassen und gut mit einarbeiten, dann das Hägenmark und anschließend die Mandeln unterrühren. Dann setzt man längliche Makronen auf Oblaten oder Backpapier und lässt sie über Nacht trocknen. Am nächsten Tag bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.