

## Haselnuss - Makrönli (Ch)

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz

Zutaten für: 45 Stück

		Backpapier für das Blech
3		Eiweiss
1	Prise	Salz
100	Gramm	Zucker
300	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
45		Haselnüsse

### Anleitung:

Eiweiss mit Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers dazugeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker sorgfältig darunterziehen. Nüsse beifügen, mischen. Die Masse mit 2 Teelöffeln zu runden oder ovalen Häufchen formen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

Jedes Makrönchen mit einer Haselnuss garnieren.

In der Mitte des auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofens 7-10 Minuten backen. Makrönchen nach Belieben vor dem Backen 6-12 Stunden antrocknen lassen. Makrönchen gut verschlossen in einer Blechdose aufbewahren. Makrönchen eignen sich nicht zum Tiefkühlen.

1 Stück enthält: Energie: 260kJ / 62kcal, Fett: 5g, Kohlenhydrate: 3g, Eiweiss: 1g