

Haselnuss - Mokka Makronen

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 50 Stück

200	Gramm	Haselnüsse - fein gemahlen
200	Gramm	Zucker
3		Eiweiße
2	Essl.	Speisestärke
2	Essl.	Kaffeepulver instant
2	Teel.	Kakaopulver
1	Teel.	Zitronensaft
1/2	Teel.	Zimt
		Salz

Anleitung:

Zubereitung: Backofen auf Umluft: 130°C (E-Herd: 150°C) vorheizen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker und Salz einrieseln lassen. Zitronensaft zufügen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Nüsse, Stärke, Kakao, Kaffeepulver sowie Zimt mischen und unter den Eischnee heben. Aus der Masse, mit zwei Teelöffel, kleine Häufchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Im Backofen ca. 25-30 Min. backen, herausnehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Makronen mit Kakaopulver bestäuben oder mit Kuvertüre verzieren.

418 kcal / 100g 47 kcal / Stück 11 g / Stück

20 min Zubereitung

30 min Backzeit

fett 22 %