

## Haselnussmakronen - die Zergehen Auf...

Zutaten für: 30 Portionen

250	Gramm	Zucker
250	Gramm	Haselnüsse
3		Eiweiß
65	Gramm	Quark (20 % Fett)
1	Messersp.	Zimt
30		Haselnüsse (ganz) zum Verzieren
		Nach Wunsch: Oblaten

### Anleitung:

Haselnussmakronen müssen schön weich sein und im Mund fast zergehen. Das verdankt unsere Variante der Spezialzutat im Teig: Quark! Nüsse krönen den Klassiker aus der Weihnachtsbäckerei.

Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eiweiß durch nach und nach Zugabe von dem Zucker zu richtig steifem Eischnee schlagen. Damit steht und fällt das Gelingen der Makronen, denn der Eischnee bildet die Basis. Am besten gelingt das, wenn die Eier gut gekühlt sind, die Schüssel fettfrei ist und man noch eine kleine Prise Salz dazu gibt. In einer separaten Schüssel Quark, Zucker, Haselnuss und Zimt vermengen und dann löffelweise das Eiweiß unterheben.

Mit einem Teelöffel oder Spritzbeutel mit z.B Lochtülle 7 ausrüsten oder kleine Portionen vom Teig abtrennen (jeweils etwa einen  $\frac{3}{4}$  Teelöffel voll) und einzeln auf die Oblaten setzen. Wer möchte, kann auch auf die Oblaten verzichten und stattdessen ein Blech mit Backpapier belegen. Die Portionen dann direkt auf das Papier setzen. Vor dem Backen je eine ganze Haselnuss auf die Kekse setzen und leicht andrücken. Haselnussmakronen 10 bis 15 Minuten backen. Die Plätzchen sind fertig, wenn an den Spitzen eine leichte Bräunung zu erkennen ist. Tipps für köstliche Haselnussmakronen Um die Haselnüsse auf den Makronen zu sichern, könnt ihr auch gleich zu Anfang ein bisschen Eischnee abzweigen und mit Puderzucker verrühren. Dann jeweils einen kleinen Klecks auf die Haselnussmakronen setzen, die Nüsse darauf drücken und ab in den Ofen damit.

Wer geschmacklich etwas experimentieren will, kann einen Schuss Likör 43 unter den Teig rühren. Das gibt den Makronen ein neues, vollmundiges Aroma.

Oder sollen es lieber Kokosmakronen sein? Wenn es hingegen besonders nussig sein darf, zeigen wir hier, welche leckere Ideen für Nussplätzchen es noch gibt.