

Nuss - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Top

Zutaten für: 40 Portionen

3		Eiklar
1	Prise	Salz
2	Essl.	Vanillezucker
150	Gramm	Zucker
200	Gramm	Haselnüsse gemahlen
1	Messersp.	Zimtpulver
40		Haselnusskerne

Anleitung:

Nussmakronen sind für uns ein absolutes Highlight auf dem Plätzchenteller: Die Plätzchen sind so luftig und weich, dass wir gar nicht genug davon bekommen können. Ein richtiger Leckerschmecker!

1. Schritt Den Ofen auf 170°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Eiklar mit dem Salz steif schlagen. Nach und nach den Vanillezucker und den Zucker einrieseln lassen und glänzend steif schlagen. Anschließend die gemahlenen Haselnüsse mit dem Zimt unterziehen. Sollte die Masse zu weich sein, noch Nüsse ergänzen.

2. Schritt Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen mit Abstand auf das Blech setzen und jeweils eine ganze Haselnuss auf die Mitte setzen. Im Ofen 15-20 Minuten goldbraun backen. Die Makronen mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

Quelle:

Erfasst *RK* 30.12.2020 von
Konrad Heizmann