

## Nuss - Mokka - Makronen Prof.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Profi

Zutaten für: 40 Stück

|     |       |                          |
|-----|-------|--------------------------|
| 3   |       | Eiweiße (Eier: Größe M)  |
| 1   | Prise | Salz                     |
| 200 | Gramm | Zucker                   |
| 1   | Teel. | Zitronensaft             |
| 200 | Gramm | Gemahlene Haselnusskerne |
| 20  | Gramm | Speisestärke             |
| 2   | Essl. | Instantkaffee            |
| 1/2 | Teel. | Zimt                     |
| 1   | Essl. | Kakaoouwer               |

### Anleitung:

Vorbereitungszeit: 30 Minuten Backzeit:25 Minuten

Eiweiße halb steif schlagen. Salz und portionsweise Zucker zugeben, in ca. 5 Minuten ganz steif schlagen. Zitronensaft zufügen, auf höchster Stufe schlagen, bis die Masse glänzt und weiche Spitzen bildet.

Elektro-Ofen auf 150 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Nüsse mit Stärke, Kaffee und Zimt mischen und vorsichtig unter den Eischnee heben.

Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (1 cm Durchmesser) füllen und mit 3 cm Abstand 2-3 cm große Häufchen aufs Blech spritzen. Im Ofen bei 150 Grad (Gas: Stufe 1) 25 Minuten backen. Sofort vom Blech lösen, auf einem Gitter auskühlen lassen. Mit Kakao bestreuen, dabei eventuell teilweise mit Papierstreifen bedecken. Das ergibt schöne Muster.