

Haselnussmakronen

ca. 40 Stück, (2 Bleche)

Zutaten

3 Eiweiß, 1 Prise Salz, 175 g Puderzucker, 1 TL Zitronenschale, 200 g gemahlene Haselnüsse, ca. 40 ganze Haselnüsse

Zubereitung

1. Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen
2. Puderzucker durch ein Sieb geben und unterrühren.
3. Zitronenschale mit Haselnüssen vermischen und vorsichtig unter den Eischnee heben.
4. 2 Bleche mit Backpapier belegen.
5. Ofen auf 180°C (Umluft: 160°C) vorheizen.
6. Masse mit 2 Teelöffeln oder einem Spritzbeutel in Form von kleinen Häufchen auf das Backpapier geben - dabei nicht zu eng setzen.
7. Jedes Plätzchen mit einer ganzen Haselnuss besetzen.
8. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. backen, dabei nicht zu braun werden lassen, damit sie nicht austrocknen.
9. Makronen auskühlen lassen, dann in einer Keksdose aus Blech lagern.



Zeitbedarf

30 Min. Vorbereiten, 10 Min. Backen