

Haselnuss Makronen

Portionen

Ca. 50 Stück

Wartezeiten

Zutaten

- 3 Eiweiße
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 150g Zucker
- 250g Haselnüsse (gemahlen)
- 0.5 Teelöffel Zimt
- 50g Haselnusskerne (für die Deko)

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 150% Umluft 140°)
2. Eiweiße mit Zitronensaft ordentlich steif schlagen
3. Zucker unter Rühren einrieseln lassen und so lange weiter schlagen bis die Masse glänzt
4. Haselnüsse und Zimt unterheben.
5. Haselnussmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen
6. Ein Blech mit Backpapier auslegen
7. Walnussgroße Portionen darauf spritzen
8. Je einen Haselnusskern pro Makrone darauf setzen.
9. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20-25 Minuten backen.

Quellen

- [KüchenGötter](#)

