Haselnuss-Makronen

Haselnuss-Makronen sind das ideale Weihnachtsgebäck. Das Rezept für die süßen Plätzchen findest du hier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

2 Stk.	Eiklar
1 Prise	Salz
250 g	Staubzucker
250 g	gemahlene Haselnüsse
0.5 Stk.	Zitronenschalen
0.5 TL	Zimt
50 g	Haselnüsse (ganze)
	Kuvertüre (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für die **Haselnuss-Makronen** das Eiklar und Staubzucker in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer zu einer schaumigen Masse rühren. Die gemahlenen Haselnüsse, Zimt, Zitronenabrieb und Salz zugeben und unterrühren.

2. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Nun den Teig mit angefeuchtete Hände zu kleine Kugeln formen. Auf das Backblech setzen und mit je einer Haselnuss dekorieren.

4. Im Backrohr zirka 15 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

5. Die Kuvertüre in einem heißen Wasserbad schmelzen und die Makronen zur Hälfte in der Schokolade tunken.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"

30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp