

Nussmakronen

Die köstlichen Nussmakronen sind ein beliebtes Weihnachtsgebäck. Das Rezept ist völlig glutenfrei und laktosefrei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

4 Stk.	Eigelb
100 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Rum
200 g	geriebene Haselnüsse
	Oblaten (rund ca. 50 mm)
	Haselnüsse

Zubereitung

- 1. Für die köstlichen **Nussmakronen** die geriebenen Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz anrösten lassen.
- 2. Die Eigelbe mit Salz, Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die gerösteten Haselnüsse und Rum mit einer Spachtel unterziehen.
- 3. Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 4. Die Masse in einem Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Gleichmäßig auf die Oblaten aufdressieren und je eine ganze Haselnuss darauf setzen.
- 5. Im Backofen 20 Minuten backen, vollständig abkühlen lassen und in Keksdosen aufbewahren.



Tipp