

# 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 <a href="#">Salz</a>
1 Packung <a href="#">Vanillezucker</a>
1 EL <a href="#">Rum</a>
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