# Walnuss Makronen

Die Walnuss Makronen sind ein beliebtes Rezept zur Weihnachtszeit. Die köstliche Süßigkeit ist im Nu zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Eiweiß |
| 180 g | Zucker |
| 200 g | Walnüsse (gehackt) |
| 1 EL | Speisestärke |

## Zubereitung

1. Für die **Walnuss Makronen** die Eiweiße in einer Rührschüssel zu Schnee schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Die gehackten Walnüsse und die Speisestärke vermengen und die Eischnee Masse heben.

2. Backofen auf 150 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Mithilfe von zwei Teelöffel Häufchen auf das Backblech setzen und etwa 25-30 Minuten im Backofen backen.

Jetzt auch als Buch
**"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"**
**30 traditionelle Rezepte** hier bestellen




## Tipp

Die Masse für die Walnuss Makronen kann man noch zusätzlich mit Vanillearoma verfeinern.