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.