

Rezept

Glutenfreie Haselnussmakronen

Ein Rezept von Glutenfreie Haselnussmakronen, am 30.04.2025

Zutaten

3 Eiweiße	1 TL Zitronensaft
150 g Zucker	250 g gemahlene Haselnüsse
1/2 TL Zimt	50 g Haselnusskerne (für die Deko)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 50 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 150°/ Umluft 140°). Eiweiße mit Zitronensaft ordentlich steif schlagen, Zucker unter Rühren einrieseln lassen und so lange weiter schlagen bis die Masse glänzt. Haselnüsse und Zimt unterheben.
2. Haselnussmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, ein Blech mit Backpapier auslegen und walnussgroße Portionen darauf spritzen. Je einen Haselnusskern pro Makrone darauf setzen.
3. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20-25 Minuten backen.