

Rezept

Haselnussmakronen Küsschen

Ein Rezept von Haselnussmakronen Küsschen, am 18.04.2024

Zutaten

2 Eiweiß	Salz
175 g Zucker	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
200 g gemahlene Haselnüsse	ca. 45 Haselnusskerne
Spritzbeutel mit großer Lochtülle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat und der Eischnee Spitzen bildet. Die gemahlene Haselnüsse vorsichtig unterheben.

2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Makronenmasse in den Spritzbeutel füllen und damit kleine runde Häufchen auf die Bleche spritzen, dabei zwischen den einzelnen Häufchen etwas Abstand lassen. Auf jede Makrone eine Nuss setzen und leicht andrücken. Die Makronen an einem kühlen Platz ca. 2 Std. trocknen lassen.

3. Den Backofen auf 150° vorheizen. Die getrockneten Haselnussmakronen nacheinander im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, mit einer Palette vorsichtig vom Blech heben und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.