Rezept

Haselnussmakronen mit Puderzucker

Ein Rezept von Haselnussmakronen mit Puderzucker, am 22.05.2025

Zutaten

150 g	Haselnusskerne
2	Eiweiß (M)
100 g	Puderzucker
100 g	gemahlene Haselnüsse
1 Prise	Salz
	ca. 35 Oblaten (40 mm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Haselnusskerne fein hacken und mit den gemahlenen Haselnüssen vermischen.

2. Die Eiweiße und das Salz mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts steif schlagen. Nach und nach den Puderzucker dazugeben und alles zu einem dickschaumigen Baiser aufschlagen. Die Nussmischung mit einem Teigspatel rasch und gleichmäßig unterheben.

3. Mithilfe von zwei Teelöffeln nach und nach die Makronenmasse auf den Oblaten verteilen, die Makronen aufs Blech setzen und im Ofen (Mitte) 13-15 Min. backen, bis sie außen schön knusprig sind und innen noch einen weichen, feuchten Kern haben. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.