

## Rezept

# Nussmakronen

Ein Rezept von Nussmakronen, am 10.05.2026

## Zutaten

etwa 30 Backoblaten (50 mm Ø)	<b>250 g</b> gemischte Nusskerne (z. B. Cashewnüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
<b>75 g</b> Puderzucker	<b>1 TL</b> Speisestärke
<b>2</b> Eiweiße (Größe M)	<b>75 g</b> feinsten Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1 TL</b> Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

## Zubereitung

1. In einen weiten Topf etwa 5 cm hoch Wasser füllen und erhitzen. In das Waschbecken ebenso hoch eiskaltes Wasser laufen lassen. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen, die Oblaten darauf verteilen.
2. Etwa 50 g Nusskerne für die Dekoration beiseite stellen, den Rest im Blitzhacker fein mahlen. Die gemahlene Nüsse mit Puderzucker und Speisestärke vermischen.
3. Eiweiße, feinsten Zucker und Salz in eine hohe Schüssel aus Metall (sehr gut ist ein Schlagkessel mit gewölbtem Boden) geben und in den Topf hängen. Mit den Schneebesen des Handrührgeräts schlagen, bis eine weiße, steife und warme Baisermasse entstanden ist. Dabei mit kleinster Stufe beginnen und nach und nach hochschalten.
4. Nun die Schüssel in das kalte Wasser stellen und die Masse kalt schlagen. Dann Zitronensaft und Nussmischung mit der Hand mit dem Schneebesen unter den Baiser heben.
5. Die Makronenmasse mit Hilfe von zwei Teelöffeln auf den Oblaten verteilen. Beiseite gelegte Nusskerne darauf setzen. Im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen, bis die Makronen außen knusprig sind, innen aber noch einen weichen Kern haben.