

Haselnussmakronen

Die Menge ergibt 2 Backbleche. Also so ca. 30-35 Stück. Je nachdem wie groß Ihr Eure Häufchen macht.

Zutaten:

200g Haselnüsse
100g Mandeln
200g Zucker
1 TL Vanillepaste
½-1 TL Zimt, je nach Geschmack
75g Frischkäse
3 Eiweiße



Ggf. Oblaten, falls Ihr die Makronen auf Oblaten spritzen wollt

Deko:

ganze Haselnüsse

Backzeit: 150° Umluft für ca. 20 Minuten

Zubereitung:

Das Eiweiß steif schlagen. Die restlichen Zutaten in einer anderen Schüssel gut mischen, danach hebt Ihr das Eiweiß portionsweise unter.

Gebt nun die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle und spritzt Euch ca. 3-4cm große Häufchen aufs Backblech/Oblaten. Setzt eine Haselnuss oben drauf.

Backt die Makronen nun bei 150° Umluft für ca. 20 Minuten. Wenn sie oben braun werden sind sie fertig.

Richtig lecker!!!!

Gutes Gelingen!!!!