

Haselnussmakronen nach Omas Rezept

Zutaten für 60 Stück

- 5 Eiweiß
- 350 g Puderzucker
- 450 g gemahlene Haselnüsse

optional:

- 250 g Haselnüsse (ganze als Deko)
- Backoblaten



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Gib das Eiweiß in eine hohe Rührschüssel. Schlage es mit dem Mixer zu Baiser und lass dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln. Es hat die richtige Konsistenz, wenn es weiß wird und du Spitzen ziehen kannst.
3. Hebe nun behutsam mit einem Rührlöffel die gemahlene Nüsse unter das Baiser.
4. Verteile die Oblaten auf einem Blech. Verteile nun mit einem Löffel das Haselnussbaiser auf den Oblaten. Sehr hübsch sieht es aus, wenn du dafür einen Spritzbeutel verwendest. Du kannst die Masse auch in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und dann daraus spritzen.
5. Verziere die Makronen mit einer Haselnuss in der Mitte.
6. *Trockne* die Haselnussmakronen im heißen Ofen etwa 20 Minuten. Man spricht dabei wie Baiser nicht vom Backen. Sie sind fertig, wenn sie auf Druck noch etwas weich sind. Das testest du am besten mit der flachen Seite eines Teelöffels.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

