



Haselnussmakronen

Baiserteig mit gemahlene Haselnüssen

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Backzeit ca. 25-35 Minuten bei 150°C
- Trockenzeit im abgeschalteten Ofen abkühlen lassen



Werkzeug

- Messbecher
- 2 Schüsseln
- Teelöffel, Teigschaber
- Mixer mit Schneebesen oder Küchenmaschine
- Backblech, Backpapier

Zutaten

- 5 Eier (Eiweiß)
- 5 x 80g = 400g Zucker
- 400 -600g fein gemahlene Haselnüsse
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Fünf Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Eigelb verwerfen.

Aus den 5 Eiweiß in einer großen Schüssel einen festen Eischnee erzeugen (Mixer oder Küchenmaschine).

Nach und nach den Zucker und eine Prise Salz untermischen bis eine dicke Masse entsteht.

Dann den Saft einer auspressen und gut untermischen. Schließlich die gemahlene Haselnüsse untermischen. Wenn die Masse recht flüssig ist, so lange zusätzliche Haselnussmehl zugeben, bis die Masse fest wird.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Makronenmasse auf das Backpapier setzen (das geht am besten mit 2 Teelöffeln).

Bei 150°C für ca. 25 bis 35 Minuten im Backofen auf mittlerer Schiene ausbacken bis es leicht anbräunt.

Anschließend bei ausgeschaltetem Backofen trocken und abkühlen lassen.

Guten Appetit!