

Haselnussmakronen



Rezept für 40 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemahlene Haselnüsse	275 g
Salz	1 Prise(n)
Zitronat	1 Esslöffel
Orangeat / Aranzini	1 Esslöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Feinkristallzucker	250 g
Eiweiß / Eiklar	4 Stk.
Ganze Haselnüsse	40 Stk.

Zubereitung:

Eiklar und Salz steif schlagen, Zucker und Vanillezucker langsam unterrühren. Haselnüsse, fein gehacktes Orangeat und Zitronat unter den Eischnee mischen mit Zucker bestreuten Händen aus der Nussmasse Kugeln formen. Teigkugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit je einer Haselnuss garnieren.

Die Weihnachtskekse im vorgeheizten Rohr 160 Grad/Stufe 1 ca. 25 min. backen.

370 kJ/90kcal pro Stück

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1005-Haselnussmakronen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at