

Haselnussmakronen

Dafür brauchst du:

- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 300g Puderzucker
- 300g gemahlene Haselnüsse
- 1 Messerspitze Zimt



Zum Verzieren:

- Auf die Hälfte der Plätzchen könnt ihr eine ganze Haselnuss stecken
- Die andere Hälfte könnt ihr nach dem Backen mit Schokolade bestreichen

Erst die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Dann den Zucker mit dem Zimt vermischen und nach und nach in das Eiweiß einrieseln lassen und so lange rühren bis der Zucker sich fast aufgelöst hat. Die gemahlene Nüsse langsam unterheben. Dann kleine Häufchen auf Oblaten machen und auf Backpapier setzen!!!

Auf die Hälfte der Plätzchen immer eine Haselnuss draufsetzen.

Die Plätzchen kommen dann für eine halbe Stunde bei 140°C in den Backofen dabei die Tür einen Spalt offen lassen (z.B. einen Kochlöffel dazwischen klemmen).

Wichtig ist diese Kekse erst einzupacken, wenn sie ganz kalt sind, sonst werden sie lätschig.