Nussmakronen

Rezept für 25 bis 30 Haselnussmakronen. Beliebtes, anfangs etwas hartes Weihnachtsplätzchen.

Zutaten:

3 Eiweiß
250g Zucker
ein Päckchen Vanillinzucker
eine Prise Salz
300g gemahlene Haselnüsse

ganze Haselnüsse zum dekorieren.
kleine Backoblaten

Zubereitung

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Zucker, Vanillinzucker und Salz unter den Eischnee rühren. Die Haselnüsse mahlen. Die gemahlenen Haselnüsse unter den Eischnee rühren.

Ist der Teig durch die Verwendung großer Eier zu weich geworden oder beginnt er zu fließen, dann geben Sie mehr gemahlene Haselnüsse zu.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf die Backoblaten setzen. Jede Makrone mit einer ganzen Haselnuss verzieren. Die Haselnussmakronen für 20 bis 30 Minuten bei 150 bis 160 Grad auf einem Backblech backen.