



Haselnußmakronen

Weihnachtliche Makronen mit Haselnüssen

Zutaten:

2 Eier
250g Puderzucker
250g gemahlene Haselnüsse
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
kleine Oblaten

zum Verzieren:
Haselnußkerne

Zubereitung

Eier und Puderzucker zu einer Schaummasse schlagen. Gemahlene Haselnüsse und Zitronenschale hinzugeben.

Mit nassen Händen aus der Masse kleine Kugeln formen und auf die Oblaten setzen. Jede Makrone mit einem einzelnen Haselnuß-Kern verzieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 15 Minuten backen.