

Haselnuss-Makrönli von DIEküche

Mengen für 32 Personen

Tags: benötigt Backofen

9.6 Stück Eier	Eiweiss
3.2 g Salz	Prise Salz
320 g Zucker	
960 g Haselnüsse gemahlen	
160 g Haselnüsse	

Zubereitung:

- Teig: Eiweiss mit Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers dazugeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt.
- Restlichen Zucker sorgfältig darunterziehen. Nüsse beifügen, mischen. Die Masse mit 2 Teelöffeln zu runden oder ovalen Häufchen formen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
- Jedes Makrönchen mit einer Haselnuss garnieren.
- In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 7-10 Minuten backen.
- Makrönchen nach Belieben vor dem Backen 6-12 Stunden antrocknen lassen.
- Makrönchen gut verschlossen in einer Blechdose aufbewahren.
- Makrönchen eignen sich nicht zum Tiefkühlen.