

Haselnussmakronen

Diese Zutaten werden benötigt:

4 Stk.	Eiweiß
230 g	Zucker
1 TL	Zitronensaft
1/4 TL	Zitronenschale
200 g	Haselnüsse (gemahlen)
	Oblaten
	ganze Haselnüsse



Arbeitszeit: ca. $\frac{1}{2}$ Stunde

Backzeit: ca. 25 min

So wird's gemacht:

1. Eiweiß, Zucker und Zitronensaft über Dampf schaumig schlagen. Anschließend eine halbe Tasse dieser Masse auf die Seite stellen.
2. In die übrige Masse die Zitronenschale sowie die gemahlene Haselnüsse unterheben. Anschließend die fertige Masse mit zwei Teelöffeln auf die Oblaten kugelförmig aufbringen.
3. Aus der zurückgehaltenen Eiweißmasse kleine Tupfen auf die einzelnen Makronen spritzen und je eine ganze Haselnuss in die Mitte setzen.
4. Makronen auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech auf der mittleren Schiene bei 140 ° für ca. 25 min backen.

