Haselnussmakronen

Von Susann



Das Rezept backe ich jedes Jahr mit meiner Mama in der Vorweihnachtszeit für meinen Papa, da er diese Makronen am liebsten isst (und davon auch ganz schön viele ;D). Da ich nicht mehr zuhause wohne, sondern 200 km weit weg, fahre ich jedes Jahr für ein Wochenende nach Hause und dann backen wir das ganze Wochenende lang nur diese Makronen.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	**20 min**	**n/a**	**50 min**

30 Stück (ca.) · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **2 x** Eiweiß
- **100 g** Zucker
- **1 x** Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker
- **1 Msp** Zimt
- **200 g** Haselnusskerne
  gemahlen

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker gemischt mit dem Bourbon-Vanille-Zucker und dem Zimt langsam einrieseln lassen, sodass am Ende eine Baiser-Masse entsteht.

02 Die gemahlenen Haselnusskerne vorsichtig unterheben.

03 Die Masse in eine Spritzbeutel geben und auf Oblaten spritzen. Ggf. kann man noch eine ganze Haselnuss in die Mitte drücken.

04 Die Oblaten auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 130-150°C für ca. 20-25 Minuten backen.