

HASELNUSSMAKRONEN VON GROSSMUTTER

ZUTATEN

250 g - 300 g geriebene Haselnüsse
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eiweiß
1 TL Quark

zum Bestecken: ca. 40 Haselnüsse



... SO GEHT'S

1. Eiweiß zu steifem Schnee rühren.
2. Zucker und Vanillin zugeben und ausführlich rühren.
3. Dann Haselnüsse zugeben (und 1 TL Speisequark) und zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Sollte der Teig allzu weich sein noch etwas Haselnüsse zusetzen.
4. Mit zwei Kaffeelöffeln (gegenläufig um die Innenseite geführt) Häufchen formen [oder natürlich schöner (aber ziemlich klebrig) mit, mit Zucker, bestreuten Händen Kugeln formen].
5. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
6. In die Mitte jeder Kugel drückt man eine ganze Haselnuss.
7. Bei 130 Grad Ober-/Unterhitze ca. 40 Min. - bei Umluft 130 Grad ca. 30 Min. backen.
8. Wenn die Makronen leicht abgekühlt sind, schon einmal vorsichtig



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT