

Haselnuss-Makrönli

Zutaten:

3 Eiweiss

250 g Zucker

350 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

(Ist der Teig zu feucht, 2 EL Mehl dazu geben, ist er zu trocken, 2 EL Kaffee-Rahm zugeben)

Zubereitung:

Haselnüsse bzw. Mandeln und Zucker trocken mischen. Eiweiss beifügen. Masse zu einem kompakten Teig kneten. Auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Blech oder auf Blechtrennpapier runde Teighäufchen (idealerweise mit einem Tee- und einem Esslöffel geformt) setzen.

Den Backofen auf 180° vorheizen und die Makrönli ca. 10 - 15 Minuten trocknen lassen. Die Makrönli sind dann fertig gebacken, wenn sie sich mit einem Messer leicht vom Boden lösen lassen. Die Makrönli dann sofort aus dem Ofen nehmen. Die Makrönli können vor dem Backen auch noch mit einer Haselnuss verziert werden.