

# Haselnussmakronen



für 26 Plätzchen



ca. 30 Minuten



## Zutaten

2 Eiweiß

1 Prise Salz

130 g Zucker (oder 50 g Erythrit)

200 g gemahlene Haselnüsse

1 Prise Zimt

26 ganze Haselnüsse zum Dekorieren

*Optional können die Haselnüsse durch Mandeln oder Kokosraspel ersetzt werden.*

## Zubereitung



1. Eiweiß mit Salz steif schlagen.
2. Nach ca. 2 Minuten Zucker hinzugeben.
3. Zimt und gemahlene Haselnüsse vermischen. Nach und nach unter die Eiweiß-Masse heben.
4. Bleche mit Backpapier belegen den Ofen auf 150 Grad (Umluft: 130 Grad) vorheizen.
5. Mit zwei Teelöffeln oder mithilfe eines Spritzbeutels Kleckse auf die Bleche verteilen.
6. Nach Belieben ganze Haselnüsse auf den Makronen verteilen.
7. Makronen im vorgeheizten Ofen ca. 15-18 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen, erst dann vom Blech nehmen.



*Guten Appetit!*



HELMUT SCHMIDT  
UNIVERSITÄT  
Universität der Bundeswehr Hamburg