

## Haselnuss-Makrönli von DIEküche

Mengen für 20 Personen

Tags: benötigt Backofen

6.0 Stück Eier	Eiweiss
2.0 g Salz	Prise Salz
200 g Zucker	
600 g Haselnüsse gemahlen	
100 g Haselnüsse	

### Zubereitung:

Teig: Eiweiss mit Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers dazugeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

Restlichen Zucker sorgfältig darunterziehen. Nüsse beifügen, mischen. Die Masse mit 2 Teelöffeln zu runden oder ovalen Häufchen formen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

Jedes Makrönchen mit einer Haselnuss garnieren.

In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 7-10 Minuten backen.

Makrönchen nach Belieben vor dem Backen 6-12 Stunden antrocknen lassen.

Makrönchen gut verschlossen in einer Blechdose aufbewahren.

Makrönchen eignen sich nicht zum Tiefkühlen.