



► Nuss-Makronen

Das Rezept ergibt ca. 60 Plätzchen.

		Den Backofen auf 150°C vorheizen.
3	Eiweiß	mit
1 Pr.	Salz	sehr steif schlagen.
130 g	Rohrohrzucker	langsam einrieseln lassen.
1	Bio-Limette	Schale abreiben und zugeben.
2 TL	Limettensaft	zugeben, dabei immer weiter schlagen.
250 g	Haselnüsse	fein gemahlen, mit einem Teigschaber unterheben.
		Die Teigmasse in einen Spritzbeutel füllen und kirschgroße Häufchen mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
ca. 60	ganze Haselnüsse	jeweils in die Mitte der Teighäufchen setzen und bei 150°C ca. 16 Min. backen (trocknen).

Hinweis: beim Abkühlen werden die Makronen etwas fester.