

Haselnussmakronen

Die leckeren Haselnussmakronen mit Haselnüssen & Eiweiß sind mit diesem Haselnussmakronen Rezept glutenfrei & ohne Mehl.

etwa 70 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Makronenmasse:

4 Eiweiß (Größe M)

200 g Zucker

1 Msp. gemahlener Zimt

4 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

200 g gehobelte Haselnüsse

150 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Wie mache ich einfache Haselnussmakronen?:

① Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 130 °C

Heißluft etwa 110 °C

② Makronenmasse zubereiten:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker, Zimt und Bittermandel-Aroma unterschlagen. Nüsse auf den Eischnee geben und vorsichtig unterheben (nicht rühren!). Von dem Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Haselnussmakronen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Makronen nicht zu stark backen. Sie sollten sich gerade vom Blech lösen lassen, da sie sehr stark nachtrocknen.
- Statt des Bittermandel-Aromas kann auch Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma den Geschmack des Gebäcks verfeinern.

