

# Haselnussmakronen

Glutenfreie Plätzchen ohne Mehl, mit Eiweiß und mit Haselnüssen

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

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 130 °C**

**Heißluft etwa 110 °C**

## 2 Makronenmasse:

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 Minuten**

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



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### 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.

