



Rezepte > Dessert

Nussmakronen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	2 St.
Salz	
Puderzucker	120 g
Haselnuskerne, gemahlen	125 g
Backoblaten	30 St.
Walnuskerne	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß mit Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Puderzucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine feste, glänzende Masse entsteht. Haselnüsse vorsichtig unterheben.
2. Auf einem Backblech mit Backpapier Oblaten mit Abstand verteilen, Masse in kleinen Häufchen daraufsetzen. Mit Walnüssen belegen und im heißen Ofen ca. 20 Min. hell backen.
3. Nussmakronen in einer Dose luftdicht verschlossen aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	111 kcal
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g