

Nuss-Makronen

Zutaten (für 40 Stück):

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL gemahlener Zimt
- 40 gebrannte Mandeln
- Salz
- 40 Oblaten

Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. 1 Prise Salz hinzugeben. Dann Zucker, gemahlene Haselnüsse und Zimt unterheben.

Die Oblaten auf einem Backblech verteilen. Den fertigen Teig mithilfe von 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf die Oblaten setzen. Zur Verzierung auf jede Makrone 1 gebrannte Mandel drücken.

Die Plätzchen für etwa 15 Minuten bei 150 Grad backen. Die Makronen sollten außen trocken, aber innen noch etwas saftig sein.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Letzter Sendetermin: 22.12.2018

Koch/Köchin: Yared Dibaba / Gertraud Nickisch

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen