

# Haselnussmakronen

**Vorbereitung:** Backofen auf 160°C Umluft vorheizen  
Backbleche mit Backpapier auslegen

Zutaten	Zubereitung	Hinweise
4 Eiweiss 250 g Puderzucker	Eiweiss <b>sehr steif</b> schlagen, Puderzucker sieben, löffelweise in den steifen Eischnee ein- rühren, <b>5 Minuten</b> iterrühren	Küchenmaschine mit Schneebeesen Sieb Schüssel Teigschaber
200–250 g gemahlene Haselnüsse 3 TL Zimt	Nüsse und Zimt mit dem Koch- löffel in dem Eischnee einrühren.  Runde Makronen mit 2 Kaffeelöffeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen oder auf Mürbteigausstecherle.	Achtung: Haselnüsse mit dem <b>Kochlöffel</b> unterhaben!!!  2 Teelöffel

**Backen:** ca. 12 Minuten