

Brüstle (oder Haselnussmakronen)



Gutsle oder Plätzchen mit ungewöhnlichen Namen...

Ich habe ein altes Plätzchenrezept mit Haselnüssen bei meiner Bäckerei entdeckt. Dort werden diese Plätzchen "Brüstle" genannt. Ich dachte immer, sie heißen Haselnussmakronen. Aber der überlieferte Name gefällt mir auch. Natürlich musste ich die Rezeptur gleich ausprobieren.

Genuss ohne Reue...

Im Originalrezept sind 200 g Zucker enthalten, also hab ich im ersten Versuch nur die Hälfte genommen. Dachte, ich könnte ein paar Kalorien einsparen. Hat aber nicht funktioniert. Die "Brüstle" sind zerflossen und waren ganz platt. Also hab ich ein zweites Blech gebacken mit der ursprünglichen Menge und es hat wunderbar geklappt. Schmeckt prima. Und wegen der "paar" Kalorien mach ich mir zur Adventszeit keine Gedanken mehr. Zum Glück liegen die Weinberge vor meiner Haustür. Da lässt sich die überschüssige Energie gut umwandeln. Eine schöne Adventszeit wünsche ich und viel Spaß mit den Haselnussmakronen.

Hier die Rezeptur für "Brüstle" (oder auch Haselnussmakronen):

Zutaten

Rezept für ca. 40 Stück:

- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Puderzucker
- 90 g Eiweiß (ca. 3 Stück)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- Oblaten (4 cm Durchmesser)
- Ganze Haselnüsse zum Verzieren
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Anschließend den Zucker nach und nach einrieseln lassen und 2 Minuten weiter schlagen. 2 EL vom Eischnee beiseite stellen. Dann die gemahlene Nüsse mit einem Kochlöffel unterheben. Wichtig: Über Nacht im Kühlschrank lagern. Mit dem Teigschaber die Masse nochmals durcharbeiten, so dass auch alle Nüsse sorgfältig untergearbeitet sind.

Den Makronenteig in einen Spritzbeutel einfüllen. Auf mit Oblaten ausgelegten Blechen spritzen. Den Eischnee in einen zweiten Beutel mit kleiner Tülle füllen und damit auf jede Makrone einen kleinen Tupfen in der Mitte aufspritzen. Auf jeden Tupfen eine ganze Haselnuss setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Heißluft) ca. 12 Minuten backen.

