

Brüstle (oder 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 füllen. 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.