

Nussmakronen

Zutaten für ca. 50 – 60 Stück:

200 g	Nüsse gemahlen
250 g	Zucker
100 g	Eiweiß
50 g	Marzipan

Zubereitung:

Alle Zutaten, bis auf den Marzipan, zusammen langsam in einem Topf auf ca. 60 °C erwärmen. Die warme Masse in einem Kessel umfüllen und den klein geschnittenen Marzipan hinzugeben. Das Ganze mit dem Rührpaddel 3 – 4 Minuten verrühren.

Anschließend leicht abkühlen lassen und auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie portionieren. Dazu die Masse einfach mit einer großen Lochtülle (14 mm) auf die Dauerbackfolie aufdressieren. Alternativ mit einem Löffel auf das Blech portionieren.

Nach Bedarf kann die Makrone mit einer Haselnuss dekoriert werden.

Das Blech in den Ofen schieben und nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 12 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 230 °C
Unterhitze: 140 °C
Backzeit: ca. 12 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190 °C einschießen
Backzeit: ca. 12 Minuten