Nußmakronen

Kategorie: Backwaren

Zutaten:

- 250 g Zucker
- 4 Eiweiß
- 250 g gemahlende Mandeln
- Backoblaten

Zubreitung:

Die Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die gemahlenen Nüssen unterheben. Die Masse mit zwei Teelöffeln auf die Oblaten setzen. Auf ein Backpapier belegtes Blech setzen. Zum Schluss jeweils eine ganze Haselnuß in die Mitte setzen. Bei 180° ca. 20 Minuten backen.