

# Nußmakronen

**Kategorie:** Backwaren

**Zutaten:**

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

**Zubereitung:**

Die Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die gemahlene Nüsse [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.