

Nuss-Makronen

Zutaten:

375g Nüsse, roh, gemahlen

125g Nüsse gehackt

400g Eiweiß

400g Zucker

2g Zimt

10g Vanille-Zucker

2g Kakao

100g Nuss-Nougat

Anleitung:

Die gehackten Nüsse auf ein Backblech mit Backpapier geben und im Ofen bei 180°C rösten lassen bis sie Hellbraun sind. **BITTE AUFPASSEN, DENN DAS KANN SCHNELL GEHEN ZUM SCHLUSS!!!!**

Dann alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze, unter STÄNDIGEM Rühren so lange Abrösten bis 75°C bis 80°C erreicht sind.

Die Masse etwas abkühlen lassen aber noch warm auf Backpapier spritzen oder mit einem Löffel dosieren und während dessen den Ofen auf 210°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Nuss-Makronen werden so lange gebacken bis man eine leichte Bräunung feststellt und die Makronen sich stabil anfühlen. ABER nicht zu lange sonst werden sie trocken.

NACH DEM BACKEN UNBEDINGT AUSKÜHLEN LASSEN BEVOR SIE VOM PAPIER GENOMMEN WERDEN, SONST GEHEN SIE KAPUTT!!!