



# Haselnußmakronen

## Zutaten:

**Teig:** 4 Eiweiß, 200g feinen Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 4 Tropfen Bittermandel-Aroma, 200g Haselnußkerne in Scheiben geschnitten, 150g gemahlene Haselnüsse

## Zubereitung:

**Teig:** Das Eiweiß steif schlagen. Nach und nach Zucker, Zimt und Bittermandel-Aroma zugeben.

Die Haselnüsse vorsichtig unter die Eischneemasse haben (nicht rühren!) und den Teig mit 2 Teelöffel in kleine Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen (E:130-150°C) ca.20-25 Min.backen.