Nussmakronen



Einfache, aber leckere Nussmakronen

Hier folgt das dritte Rezept für Weihnachtsplätzchen. Sie haben die beiden ersten Rezepte gestern sicherlich aufmerksam verfolgt. Vielleicht haben sie Sie animiert, die Plätzchen für die Adventszeit auch zu backen?

Dieses Rezept für Nussmakronen ist sicherlich sehr bekannt und verbreitet. Es sind im Grunde nur gemahlene Nüsse mit Eischnee, dazu noch etwas Zucker. Sie werden aufgrund der Feinheit der Masse mit einem Spritzbeutel auf Oblaten aufgespritzt und dann gebacken.

Die Handhabung eines Spritzbeutels ist nicht immer ganz einfach. Und man holt sich wirklich kräftig verschmierte Hände und Finger mit dieser klebrig-süßen Aufspritzmasse. Aber was soll’s, dafür wird an Weihnachten gebacken und dafür gibt es

den Wasserhahn an der Spüle.

Setzen Sie übrigens bei der Vorbereitung zum Backen die Makronen nicht zu dicht aneinander und lassen Sie ihnen somit etwas Platz auf dem Backblech. Die Makronen zerfließen beim Backen leicht, nehmen damit mehr Raum auf dem Backblech ein und würden sonst ineinander überlaufen. Dann doch lieber einen zweiten Durchgang mit insgesamt weniger Makronen auf einem Backblech starten.

Variiert habe ich übrigens das Standardrezept für Nussmakronen dadurch, dass ich sowohl Haselnüsse als auch Mandeln für die Nussmasse verwendet habe. Und auch die Makronen werden ganz korrekt aufgeteilt in eine Hälfte mit einer ganzen Haselnuss obenauf und eine Hälfte mit einer ganzen Mandel obenauf.

Der Fairness halber will ich am Ende dieser Backbeschreibung auch noch die Website erwähnen, auf der ich dieses Rezept gefunden habe, und zwar einfachbacken.de.

Für etwa 30 Stück:

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 1 Zitrone (Schalenabrieb)
- 110 g Haselnüsse
- 110 g Mandeln
- 15 ganze Haselnüsse
- 15 ganze Mandeln
- 30 runde Oblaten (Ø 5 cm)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 10 Min. bei 170 °C Umluft

Eier aufschlagen, trennen und Eiweiße mit einer Prise Salz in der Küchenmaschine sehr steif schlagen. Nach 2 Minuten Zucker während dem Schlagen langsam einrieseln lassen.

Schale der Zitrone auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale fein abreiben. Haselnüsse und Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben. Zitronenschale mit den Nüssen vermischen.

Masse vorsichtig unter den Eischnee heben und vermischen.

Backpapier auf einem Backblech auslegen.

30 Oblaten auf dem Backblech verteilen. Nussmasse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Den Spritzbeutel jeweils in der Mitte einer Oblate ansetzen, einen Klecks aufspritzen, bis nur noch 1–2 mm der Oblate zu sehen ist und dann langsam den Spritzbeutel nach oben ziehen, um der Makrone Platz zu lassen. Jeweils eine ganze Nuss auf eine Makrone setzen.

Backblech auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und dann in einer Keksdose aus Blech lagern.