



18. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

## Haselnuss-Makronen

### Zutaten:

4 Eiweiß  
200 g Puderzucker  
1 unbehandelte Zitrone  
250 g gemahlene Haselnüsse  
Oblaten (5 cm Ø)  
ganze Haselnüsse

### Zubereitung:

Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen.  
Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone  
und die gemahlene Haselnüsse unterheben.  
Mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf die Oblaten setzen  
und je 1 Haselnuss darauf setzen.

3 Std. trocknen lassen, dann 20 Min. bei 120 °C backen.

Marcel Klotz, Grundschule Berghausen