



# Haselnussmakronen

## Zutaten

4	Eiweiß/blancs d'oeuf
1 Prise	Salz /sel
180g	Zucker/ sucre
200g	gemahlene Haselnüsse/ poudre de noisettes
100g	geriebene Schokolade/ chocolat rapé
1-2 El	Kakao

## Dekoration

1 Pck	Haselnusskerne/ noisettes entieres
-------	---------------------------------------

Schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee. Eine kleine Schüssel davon für die Dekoration zur Seite stellen. Hebe nach und nach den Zucker, die gemahlene Haselnüsse, die geriebene Schokolade und den Kakao unter. Forme mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf einem Backblech. Drücke die Häufchen etwas ein und verteile in jeder Mulde einen Klecks Eiweiß sowie eine Haselnuss. Backe die Haselnussmakronen 20-30 Minuten bei 140°C.

FB: Guerilla[K]fee

*Battez les blancs d'œufs avec une pincée de sel dans les blancs d'œufs. Mettez un petit bol de côté pour la décoration. Incorporer progressivement le sucre, les noisettes moulues, le chocolat râpé et le cacao. Utilisez deux cuillères à café pour former de petites piles sur une plaque à pâtisserie. Presser un peu les tas et répartir une cuillerée de blanc d'œuf et une noisette dans chaque puits. Cuire les macarons aux noisettes à 140 ° C pendant 20-30 minutes.*