

Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 01.12.2023

Haselnuss-Makronen

Für 90 Stück

Zutaten:

3 Eiweiß (Größe M)
205 g Zucker
1 Prise Salz
115 g fein gemahlene Haselnuskerne
1 Prise Zimt
ca. 90 Haselnusskerne für die Dekoration
300 g Vollmilchkuvertüre

Außerdem:

Backblech
Backpapier oder Silikonmatte
Spritzbeutel mit Lochtülle



Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Silikonmatte auslegen. Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eiweiß, 90 g Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem stabilen Eischnee schlagen.
3. Haselnüsse, restliche 115 g Zucker und 1 Prise Zimt trocken mischen und mit einem Silikonschaber unter den Eischnee heben.
4. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Masse in kleinen Häufchen (ca. 2 € - großer Durchmesser) auf das vorbereitete Blech dressieren und je eine Haselnuss darauf setzen.
5. Im heißen Ofen in der Ofenmitte 12-15 Minuten backen, dabei die Ofentür leicht geöffnet lassen.
6. Makronen auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
7. Inzwischen Kuvertüre hacken. 200 g Kuvertüre in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren mit einem Silikonschaber schmelzen. Sobald die Kuvertüre 40 Grad erreicht hat, den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die restlichen 100 g Kuvertüre unterrühren und schmelzen lassen. (Hinweis: Die Schüssel bitte nicht wieder auf das Wasserbad setzen!)

Tipp: Die flüssige Kuvertüre hat die perfekte Temperatur zum Überziehen erreicht, sobald die gesamte Kuvertüre geschmolzen ist.

8. Nach dem Auskühlen die Makronen vom Backpapier lösen und die Böden in die temperierte Vollmilchkuvertüre tauchen, kurz abtropfen lassen und auf Backpapier absetzen.