

Haselnussmakronen



Menge: 10 Stück

Wos brauchi olls:

1 Eiweiß

Prise Salz

50 g Erythrit

90 g Haselnüsse,
gemahlen

Mark von 1/2

Vanilleschote

Prise Zimt

10 ganze Haselnüsse

Wie machi des:

- Das Backrohr auf 150 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Eiweiß und Salz steif schlagen.
- Erythrit, Vanillemark, gemahlene Haselnüsse und Zimt vermischen.
- Das Eiweiß langsam unterheben.
- Kleine Kugeln formen und jeweils 1 ganze Haselnuss in die Mitte drücken.
- Für etwa 25-30 Minuten in den Ofen geben.