Haselnussmakronen



Zutaten:
3 Eiweiß
210 g Zucker
210 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:
Das Eiweiß sehr steif schlagen. Den Zucker esslöffelweise zufügen und immer weiter schlagen bis sich der Zucker gelöst hat. Zum Schluss die Haselnüsse mit einem Kochlöffel unterheben. Mit 2 Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 120°C etwa 20-30 Minuten ganz hell backen.