

# Haselnuss-Eiweiß-Gebäck

40 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Haselnuss-Makronenteig:

2 Eiklar (Größe M)  
200 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma  
Rum  
ca. 250 g geriebene Haselnüsse

### Zum Einfärben:

½ Tube Dr. Oetker Back- &  
Speisefarben  
1 KL gesiebter Backkakao

## 1 Haselnuss-Makronenteig:

Eiklar mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen, den Staubzucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. 2 EL Eischnee zum Verzieren in einem Spritztütchen zur Seite geben. Vanillin-Zucker, Aroma und die Hälfte der Haselnüsse vorsichtig unterrühren. Von den übrigen Haselnüssen so viel unterkneten, dass der Teig nicht mehr klebrig ist.

## 2 Zum Einfärben:

Den Teig halbieren. Eine Hälfte mit Speisefarbe und die andere Hälfte mit Kakao verkneten. Die Teige auf mit Staubzucker bestreuten Arbeitsflächen ca. 1 cm dick ausrollen. Dreiecke (ca. 4 x 5 cm) ausschneiden oder mit einem befetteten Ausstecher beliebige Motive ausstechen, auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und mit Eischnee beliebig verzieren.

Ein Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 140 °C**

**Heißluft 120 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

## 3 Den Backvorgang mit den übrigen Motiven wiederholen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Gebäck ist fertig gebacken, wenn sich die Unterseite noch etwas weich anfühlt.
- Das Gebäck ist in gut schließenden Dosen ca. 2 Wochen haltbar.

