

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
etwa 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: etwa 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.

