

Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (<https://www.adventskalender.net>)

Startseite > Haselnußmakronen

---

## Haselnußmakronen

### **Zutaten:**

250 Gramm Puderzucker  
250 Gramm gemahlene Haselnüsse  
50 Haselnüsse  
2 Eier  
abgeriebene Schale 1/2 ungespritzten Zitrone  
kleine Oblaten

### **Zubereitung:**

Aus Eiern und Zucker eine Schaummasse herstellen, gemahlene Haselnüsse und Zitronenschale zugeben.

Mit nassen Händen kleine gleichmäßige Kugeln formen, auf Oblaten setzen und mit einer Haselnuß verzieren.

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen langsam für 15 Minuten backen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](http://Weihnachtsplaetzchen.de).

### **Geeignete Getränke:**

coffee

---

**Quell-Link:** <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/haselnussmakronen>