



Haselnuss-Zimt-Makronen

Ergibt: ca. 40 Plätzchen

Zutaten:

3 Eiweiß, Größe M

200 g Erythrit-Puderzucker

270 g Haselnüsse, gemahlen

1 TL Zimt

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker langsam einrieseln lassen.
3. Danach die gemahlene Nüsse und den Zimt vorsichtig unterheben.
4. Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf die Backbleche setzen, dabei etwas Platz dazwischen lassen, da die Makronen ein wenig auseinander laufen.
5. Etwa 20 Minuten backen. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

