



Angelika Schwanke, Hamburg

## Nußmakronen

### Zutaten

<sup>1</sup> 3 Eiweiß, <sup>1/3</sup> 1 Prise Salz, <sup>40</sup> 125 g Zucker, <sup>65</sup> 200 g gemahlene Haselnüsse, <sup>17</sup> 50 g gemahlene Mandeln, <sup>1</sup> 1-2 gehäufte TL löslichen Kaffee **Tchibo Gold Mocca**, <sup>Prise</sup> 1/2 TL Zimtpulver, <sup>1/2</sup> 1 Prise Nelkenpulver, <sup>10</sup> 30 Oblaten (44 mm Durchmesser), <sup>10</sup> (30) ganze Haselnüsse

### Zubereitung

Eiweiß mit dem Salz halbsteif schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er sich völlig aufgelöst hat. Die Haselnüsse mit den Mandeln, dem Kaffeepulver und den Gewürzen mischen und mit einem breiten Kochlöffel unter den Eischnee heben. Ein gefettetes Backblech mit 30 Oblaten auslegen. Mit zwei Teelöffeln, die vorher in kaltes Wasser getaucht werden, von der Nußmasse Nocken abstechen und diese auf die Oblaten setzen. Die ganzen Nüsse jeweils in die Mitte drücken. Die Makronen an einem kühlen Platz mindestens 3 Stunden trocknen lassen. Die Nußmakronen wie beschrieben backen, danach auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen.



E-Herd, mittlere Schiene, 175°C, ca. 15 - 20 Min., ergibt 30 Stück

## Col

### Zuta

90 g But  
1 TL Van  
20 g Kak  
1 - 2 EL  
Kaffee C  
20 g flüss  
zum Best

### Zuber

Butter, Pu  
Schneebe  
gen. Die  
untermisc  
steif schla  
Eischnee  
Förmchen  
einen Spr  
Förmchen  
Angaben  
Puderzuck

E-Herd (vo  
(Ø 3 cm), c