

Brutti ma buoni (hässlich aber gut)

100 g gemahlene Haselnüsse
100 g gehobelte oder gestiftelte Mandeln
80 g brauner Zucker
1 TL Vanillezucker
2 Eiweiß
Prise Salz
Schale einer Biozitrone

Die Nüsse ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten.

Das Eiweiß mit dem Zucker und einer Prise Salz steif schlagen.

Die Nüsse zu dem Eischnee geben, den Zitronenabrieb dazu geben, alles gut vermischen und bei kleiner Hitze ca. 2 Minuten gut rühren.

Kleine Makronen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Ca. 40 min bei 120° Heißluft backen bis sie leichte Farbe bekommen und an der Oberfläche nicht mehr klebrig sind.

