

Birgit Giess

Hauswirtschaftsmeisterin u.
Gesundheitspädagogin (SKA)

Tel. 0190-821975 (1,86 Euro/Min.)
<http://www.gesunde-rezepte.de>

Haselnußmakronen

100 g gem. Haselnußkerne
200 g Weizenvollkornmehl

mit
vermischen.

200 g Butter
125 g Vollrohrzucker

und
schaumig rühren,
Haselnuß-Vollkornmehl
zugeben und zu einem
Teig verkneten.

Backtrennpapier

Auf ein mit
ausgelegtes Backblech kleine,
kugelartige Makronen setzen.
In die Mitte jeder Makrone einen
Haselnußkern drücken.

Haselnußkerne

Im vorgeh. Backofen auf
der mittleren Schiene ca. 8 Min.
bei 175 Grad hellbraun
backen.