Hagebuttenmakronen

Zutaten:

4 Eiweiß
200 g Zucker
200 g ungesüßtes Hagebuttenmark (Reformhaus)
400 g gemahlene Mandeln
50 kleine Oblaten

Zubereitung:

Das Eiweiß steif schlagen, den Zucker unterheben, weitere 5 Minuten schlagen. Dann das Hagebuttenmark unterheben. Etwa 3 EL von der Masse abnehmen und in den Kühlschrank stellen. Die Mandeln unter die restliche Masse geben und über Nacht im Kühlschrank quellen lassen. Am nächsten Morgen mit 2 Teelöffeln Nocken abstechen und auf die halbierten Oblaten setzen. Mit einem Messer in der Mitte längs einen Schlitz drücken. In den Schlitz von der Eischneemasse geben. Bei 175° Celsius ca. 15 Minuten backen.

etwas schwieriger