Haselnussmakronen (ohne Eier)

Zutaten:

200 g gemahlene Haselnusskerne
500 g Mehl
400 g Butter
230 g Zucker
20 g Vanillezucker
1 Prise Salz
etwa 80 g ganze Haselnusskerne (ca. 100 Stück)

Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz schaumig schlagen (die gelbliche Masse sollte weiß sein).
Dann mit Knethaken die gemahlenen Haselnüsse und das gesiebte Mehl unter die Buttermasse mischen.
Vor dem Backen den Teig für knapp 20 Minuten lang ruhen lassen.
Dann mit einem Kaffeelöffel walnussgrosse Stücke portionieren und in der Hand zu Kugeln rollen; die Kugeln werden mit etwa 3 cm Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche gesetzt und in jede Kugel wird eine Haselnuss gedrückt, so dass die Nuss etwa zur Hälfte im Teig steckt.

Bei etwa 160° Celsius 30 bis 35 Minuten backen (die Makronen sollten nur leicht bräunen, sich aber bei leichtem Druck fest anfühlen) und auf den Backblechen auskühlen lassen.

Leckere Plätzchen (auch für Menschen mit Hühnereiweiß-Allergie).
Im Vergleich zum klassischen Haselnussmakronen-Rezept mit Eiweiß muss man bei dieser Variante nicht befürchten, dass sie zäh oder hart werden; diese Makronen bleiben schön mürb!

leicht