Haselnussmakronen

Zutaten:

250 g gemahlene Haselnüsse
250 g Zucker
4 Eiweiß
etwas Vanillezucker

Zubereitung:

Das Eiweiß zu Schnee schlagen, nach und nach den Zucker, Vanillezucker, und die Nüsse unterheben. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und bei 130° Celsius etwa 25 Minuten backen.

leicht