

Hier und heute



Piemonteser Haselnussmakronen: „Brutti ma buoni“

Nüsse sind die Stars im Herbst. Pâtissière Julia Floß backt feinerbe piemontesische Haselnussmakronen – „Brutti ma buoni. – hässlich, aber gut und einfach köstlich!

Das Rezept

von Julia Floß für etwa 25 Stück

Zutaten

- 150 g geröstete Haselnüsse
- 75 g Eiweiß (2-3 Eiweiße)
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen. Die Haselnüsse grob hacken und beiseite stellen. Das geht entweder im Küchenmixer oder mit einem Gefrierbeutel und einem Nudelholz. Die Eiweiße entweder mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät aufschlagen und den Zucker in drei Schüben dazugeben. Die Eiweißmasse so lange aufschlagen, bis sie fest und glänzend ist.

Nun die Haselnüsse und eine Prise Salz sorgfältig unterheben, bis alles gleichmäßig verrührt ist. Dabei ein bisschen beeilen, damit der Eischnee nicht wieder zusammenfällt. Die Eiweißmasse mit einem Löffel portionsweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Die Makronen im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten bei 130° backen, dann die Temperatur auf 110 Grad reduzieren und weitere 30 bis 35 Minuten trocknen. Die Makronen auf einem Gitter auskühlen lassen und anschließend in einer Keksdose lagern.