

HASELNUSSMAKRONEN MIT GIOTTO-ÜBERRASCHUNG



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 50

ZUBEREITUNG

Stelle die Giotto-Pralinen in den Kühlschrank, damit sie kalt werden. Rühre Eiweiß und Salz schaumig. Gebe den Puderzucker nun esslöffelweise dazu und schlage die Baisermasse sehr steif und rühre für mindestens 10 Min., damit sich die Zuckerkrystalle auflösen können. Hebe die Haselnüsse vorsichtig mit einem Teigschaber unter. Halbiere die Giotto-Pralinen mit einem Messer und setze jeweils eine Pralinen-Hälfte mit der Schnittseite nach unten auf eine Backoblate. Verteile die Makronenmasse nun mit einem kleinen Eisportionierer oder Teelöffel kuppelförmig über den Pralinen, damit die Pralinen verdeckt werden.

Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 150 °C Umluft für etwa 15 Min. und lasse sie anschließend komplett erkalten.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

ZUTATEN:

- ☐ **2** Eiweiße
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **150 g** Puderzucker
- ☐ **200 g** Haselnüsse (gemahlen)
- ☐ **50** Oblaten (50 mm)
- ☐ **25** Giotto (Haselnusspralinen)