

Zutaten für 2 volle Backbleche (ca. 70 Stück):

4 Eiweiß Gr. M (=ca.130 g), auf Zimmertemperatur
Prise Salz
250 g Zucker
1 Msp. Vanillepulver (oder Vanillezucker, Extrakt usw.)
½ TL Zimt
200 g gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln)
200 g gemahlene Walnüsse
1 Pkg. Backoblaten (z.B 40 mm Durchmesser)
Optional: ganze Haselnüsse als Deko



Zubereitung:

- 1) Mixt das Eiweiß mit der Prise Salz cremig. Sobald eine schaumige Masse entstanden ist, lasst ihr den Zucker (vermischt mit der Vanille) portionsweise und unter ständigem Rühren einrieseln. Mixt weiter, bis die Masse dick-cremig ist (siehe Video) und langsam von den Mixstäben herunterfließt.
- 2) Danach fügt ihr die Nüsse, vermischt mit dem Zimt, portionsweise hinzu und hebt sie mit einem Teigschaber vorsichtig unter, damit möglichst viel Luft erhalten bleibt. Die fertige Masse könnt ihr mit Löffeln auf die Oblaten setzen, oder mithilfe eines Spritzbeutels. Das ist sauberer und schöner. Füllt sie daher in Spritzbeutel um.
- 3) Bereitet ein Backblech vor und legt es mit Backpapier aus. Damit das Papier am Blech haftet und die Oblaten nicht herumrutschen, empfehle ich euch, das Blech mit Wasser zu besprühen.
- 4) Nehmt die erste Oblate. Setzt auf die Mitte der Oblate, gerade von oben, einen dicken Klecks von der Masse. Legt sie aufs Blech und fahrt fort, bis die ganze Nuss-Masse aufgebraucht ist. Achtet darauf, zwischen den Makronen etwas Abstand zu lassen (ca. 2 Finger breit), da sie noch in die Breite gehen.
- 5) Nach Wunsch könnt ihr noch ganze Haselnüsse in die Mitte der Makronen setzen und sie dann bei 150 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min backen.
- 6) Die fertigen Makronen vollständig auskühlen lassen. Sie sind dann außen knusprig und innen haben sie noch etwas Biss. Lagert sie trocken (idealerweise im Keller statt im Kühlschrank). Dort sind sie mindestens 2-3 Wochen haltbar.

Sastojci za 2 puna pleha (ca. 70 kom.):

4 bjelanjka vel. M (=ca.130 g), na sobnoj temperaturi
prstohvat soli
250 g šećera
na vrh noža vanilije u prahu (ili vanilin šećer, ekstrakt itd.)
½ kašičice cimeta
200 g mljevenih lješnjaka (ili badema)
200 g mljevenih oraha
1 pak. oblatni za keksiće (npr. promjer 40 mm)
po želji: cijeli lješnjaci za dekoraciju



Priprema:

- 1) Bjelanjke sa prstohvatom soli miksajte dok ne postanu kremasti. Čim se stvori pjenasta masa, dodajte šećer (pomiješan sa vanilijom) postepeno i uz stalno miksanje. Nastavite miksati dok smjesa ne postane gusta i kremasta (pogledajte video) i kad polako teče sa nastavka za miksanje.
- 2) Zatim dodajte orašaste plodove, pomiješane sa cimetom, također postepeno. Pažljivo ih umiješajte lopaticom kako biste zadržali što više zraka u smjesi. Gotovu masu na oblatne možete stavljati kašikom ili špic kesicom. Ovo drugo je čistije i ljepše. Dakle, smjesu prebacite kesice.
- 3) Pripremite pleh i obložite ga pek papirom. Kako bi se papir zalijepio za pleh i kako oblatne nebi klizile po plehu, preporučujem vam da pleh poprskate vodom i tako zalijepite papir.
- 4) Uzmite prvu oblatnu. Na sredinu oblatne špicajte dobru porciju smjese, pravo odozgo. Stavite ih na pleh i nastavite dok ne potrošite svu smjesu. Obavezno ostavite malo prostora između puslica (oko 2 prsta širine) jer će se tokom pečenja širiti.
- 5) Po želji možete na sredinu puslica staviti cijele lješnjake pa ih peći na 150 stepeni g/d grijači oko 20-25 minuta.
- 6) Ostavite gotove puslice da se potpuno ohlade. Hrskave su izvana, a iznutra još lagano mekane. Čuvajte ih na suhom mjestu (idealno u podrumu umjesto u frižideru). Tamo mogu izdržati najmanje 2-3 sedmice, bez da izgube na kvaliteti i bez da se pokvare.