

## NUSSMAKRONEN „BRUTTI MA BUONI“

---



Zum Aufbrauchen von Eiweiss- und Nussresten

### Zutaten

130	g	ganze oder gemahlene Nüsse wie Haselnüsse, Mandeln, Cashewnüssen
2	Stk.	Eiweiss
80-100g		Puderrucker
½	TI	Zitronensaft
1	Prise	Salz
1	Beutel	Vanillezucker

Nach Belieben Kakaopulver und Nüsse für die Garnitur

### Zubereitung

- Den Backofen auf 150 C vorheizen. Ganze Nüsse auf dem Blech ca. 6 min, gemahlene Nüsse in der Bratpfanne hell rösten. Ist die Haut noch an den ganzen Nüssen können diese in ein Tuch aneinander gerieben werden, bis sich die Schale löst. Die Nüsse grob mahlen oder hacken.
- Das Eiweiss steif schlagen, Puderrucker, Zitronensaft, Salz und Vanillezucker portionenweise dazugeben. Weiterschlagen, bis die Masse sehr fest ist und glänzt.
- Nüsse und evtl. Kakaopulver vorsichtig unterheben.
- Die Masse mit 2 Teelöffeln zu Nocken formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Nach Belieben mit Nüssen garnieren.
- Bei 150 C Makronen ca.15 min. backen. Den Ofen ausschalten und die Makronen im geschlossenen Ofen etwas auskühlen lassen.

### Hinweise

Die «Brutti ma buoni» sind am Anfang evtl. noch etwas klebrig, werden dann aber trocken. Sie lassen sich in einer geschlossenen Dose ca. 1 Monat aufbewahren. Und wie der Name sagt, sie müssen nicht schön sein, sondern sind einfach fein!