



Menge 30 - 35 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

GEFÜLLTE MAKRONENSTANGEN

Durch Nugat wird aus den Nussmakronen eine ganz besondere Leckerei!



Zubereitung

1. Die Haselnüsse leicht anrösten und abkühlen lassen.
2. Eiweiß sehr steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er sich aufgelöst hat. Instantkaffee in Amaretto auflösen und unter die Eiweißmasse ziehen.
3. Haselnüsse mit Speisestärke mischen und locker unterheben.
4. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Streifen von ca. 5 cm Länge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.
5. Bei Ober-/Unterhitze 170 °C (Umluft 150 °C) ca. 10-15 Minuten backen.
6. Nugat schmelzen und je zwei Makronen damit zusammensetzen.
7. Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen, in ein Pergamenttütchen mit kleiner Öffnung füllen und die Makronen damit verzieren.

Zutaten

200 g	gemahlene Haselnüsse
2	Eiweiß
160 g	Diamant Feinster Zucker
1 EL	Instantkaffee
1 EL	Amaretto
25 g	Speisestärke
50 g	Nussnugat
50 g	Zartbitter-Kuvertüre

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.