

Toffiffee Makronen



Zutaten für ca. 20 Stück

20 Toffiffee

20 Oblaten

150 g Haselnüsse oder andere Nüsse (gemahlen)

2 Eiweiß

60 g Zucker

1 Prise Salz

Puderzucker zum Bestäuben

Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen

Zucker einrieseln lassen

Nüsse mit einem Teigschaber unterheben

Ofen auf 150°C Ober-/ Unterhitze vorheizen

Oblaten auf das Blech legen.

Je ein Toffiffee mit der Schokoladenseite nach unten auf die Oblate legen.

Haselnussmasse auf die Oblate verteilen. Wenn ihr es klebrig mögt, benutzt eure Finger. Ich habe die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle gefüllt. Die Tülle direkt auf das Toffiffee ansetzen und gleichmäßig spritzen. Die Masse verteilt sich so von ganz alleine auf der Makrone.

Für ca. 20 Minuten backen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.