

Nocciolini/Haselnuss-Makronen mit Nougatfüllung

 happy-mahlzeit.com/2019/07/23/nocciolini-haselnuss-makronen-mit-nougatfuellung/

Zutaten für ca. 40 Stück

Für die Nocciolini:

- 120g Haselnusskerne
- 200g Puderzucker
- 1 Msp. Zimtpulver
- 1 Msp. Vanillemark
- Salz
- 2 Eiweiß

Für die Füllung:

80g Nuss-Nougat-Masse

Zubereitung:

Am Vortag den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Haselnüsse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen auf mittlerer Schiene 5 - 8 Minuten rösten. Die Nüsse in ein sauberes Küchentuch geben und aneinanderreiben, damit sich die braune Haut löst. Anschließend abkühlen lassen.

Die abgekühlten Nüsse mit dem Puderzucker in der Küchenmaschine so fein wie möglich mahlen. Dann in einer Schüssel mit dem Zimt, Vanillemark und 1 Prise Salz mischen. Die Eiweiße dazugeben und die Mischung im warmen Wasserbad unter Rühren 3 - 4 Minuten erwärmen. Dann in eine weitere Schüssel umfüllen und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen. Die Masse sollte eine eher feste Konsistenz haben.

Am nächsten Tag den Backofen auf 200°C vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigmasse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und auf das Blech nebeneinander haselnussgroße Makronen spritzen. Die Backofentemperatur auf 60°C zurückschalten und die Makronen ca. 15 Minuten backen. Dann mit dem Backpapier vom Blech nehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung den Nougat in eine Schüssel im warmen Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der abgekühlten Makronen mit etwas Nougat bestreichen und mit einer unbestrichenen Makrone zusammensetzen. Den Nougat fest werden lassen.

Rezept: Angelika Schwalber

Quelle: herzhaft & süß vom 10.12.2017