

## Nuss Makronen mit weißer Kuvertüre

### Zutaten:

- 300 g ganze Haselnuskerne
- 150 g gehackte Nüsse
- 200 g weiße Kuvertüre
- 150 g Zucker
- 3 Eiweiß
- Salz

### Zubereitung:

1. Die Haselnuskerne 7- 10 Minuten bei mittlerer Hitze in der Pfanne rösten. Danach die Nüsse auf einem Teller auskühlen lassen.
2. 3 Eiweiß, 150 g Zucker und Salz steif schlagen.
3. Die Haselnuskerne rüweln, um die Haut zu lösen.
4. Von den gerüwleten Nüssen 150 g abwiegen und zusammen mit 100g Kuvertüre mahlen.
5. Die gemahlene Nüsse mit der Kuvertüre und 150 g gehackte Nüsse zur Eiweiß, Salz, Zucker Mischung hinzugeben und verrühren.
6. Aus der Masse kastaniengroße Kugeln formen und mit etwas Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech ablegen.
7. Die Deko-Nüsse auf den Kugeln platzieren.
8. Bei 180° Umluft, ca. 15 Minuten im Backofen backen lassen.
9. 100g weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Makronen auf der Unterseite damit bestreichen.
10. Die Kuvertüre trocken lassen und fertig sind die Nuss Makronen mit weißer Kuvertüre!