

Alexandra Seidel

ZUTATEN

- 200 g gemahlene Walnüsse
- 50 ml Milch
- 2 TL löslicher Pulverkaffee
- 80 g Zucker (bei Bedarf etwas mehr)
- Oblaten 40 mm (für klassisches Makronen-Feeling)

Walnuss Kaffee Makronen

ZUBEREITUNG

40 Stück

- Alle Zutaten bis auf die Oblaten in einen kleinen Topf geben.
- Masse vorsichtig erwärmen, nicht erhitzen oder kochen.
- Unter Rühren eine feste, cremige Konsistenz herstellen.
- Bei zu fester Masse etwas Milch ergänzen. Bei zu flüssiger Masse zusätzliche geriebene Walnüsse einrühren.
- Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Oblaten kleine Türmchen spritzen.
- Bei 170 Grad O/ U Hitze ungefähr 5 – 8 Minuten backen.
- Auskühlen lassen.
- Gut verpacken.