




Hazelnootkoekjes

12 - 15 stukken    enige ervaring gewenst tot 40 Min.



Ingrediënten:

Voor het beslag:

125 g hazelnoot (gemalen)
250 g suiker
3 eiwitten
zout
kaneel
3 druppels citroenaroma

Voor de garnering:

hazelnoot en enkele blaadjes
ouwel (snoeppapier)

Baktijd en oventemperatuur:

Elektrische oven: 160°C (voorverwarmen) // Heteluchtoven: 150 °C (voorverwarmen) // Gasoven: stand 2 (voorverwarmen) // Baktijd: 20-25 minuten

- 1 De hazelnoten, de suiker, de eiwitten, het zout, de kaneel en het citroenaroma au bain marie al kloppend tot ca. 40 °C verwarmen. Uit het warmwaterbad nemen en laten afkoelen.
- 2 Het mengsel in een spuitzak met een glad mondje overdoen. Een bakplaat met ouwel (eetpapier) bekleden en hierop toefjes van het eiwitmengsel spuiten. Garneren met een hele hazelnoot. De bakplaat op de onderste richel in de voorverwarmde oven schuiven.