

# Hazelnoot makronen

## Wat heb je nodig

200 gram suiker  
180 gram hazelnoten  
2 eieren  
1 zakje vanillesuiker  
citroensap of azijn

2 druppels citroen aroma  
1 mespuntje zout  
1 mespuntje kaneel  
hazelnoten om te versieren



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.  
Zet de oven op 170 graden.  
Doe de hazelnoten in de blender.  
Maal de hazelnoten fijn.



Doe wat citroensap of azijn op een stukje keukenpapier.  
Wrijf hiermee de beslagkom en de gardes (van de mixer), vetvrij.  
Scheid de eieren met de eierscheider boven een kopje.  
Doe de dooiers in een bakje, die gebruik je niet.



Doe de eiwitten en het zout in de beslagkom.  
Klop de eiwitten met de mixer.  
Klop net zo lang dat ze wit en stijf zijn.



Voeg al kloppend 2 eetlepels suiker toe.  
Klop dit goed door elkaar.  
Doe er weer al kloppend 2 eetlepels suiker bij.  
Herhaal dit tot de suiker op is.



Doe het citroen aroma erbij en klop het er goed door.  
Doe de kaneel er ook bij.  
Klop het goed door elkaar.



Doe de gemalen hazelnoten erbij.  
Schep het met een spatel, voorzichtig door elkaar.  
Zorg dat het deeg goed gemengd is.  
Schep met 2 lepels bergjes deeg op de bakplaat.



Leg op ieder bergje een hazelnoot.  
Zet de bakplaat in de oven.  
Bak de koekjes 20 minuten.  
Laat ze afkoelen op een taartrooster.