



Desserten

Marsepeinkoekjes met hazelnoten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

120 gram hazelnoten (gepeld)
200 gram marsepein (witte)
1 theelepel sinaasappelschil
50 gram poedersuiker
70 gram melkchocolade
1 eiwit (losgeklopt)

Bereidingswijze

Maal 50 g van de noten fijn. Kneed de gemalen noten samen met de marsepein, de sinaasappelschil en de poedersuiker tot een glad deeg. Vorm hier balletjes van en leg die op een bakplaat met bakpapier.

Borstel er lichtjes wat eiwit over. Leg op ieder koekje een drietal halve noten. Schuif de bakplaat in een voorverwarmde oven van 160° en laat de koekjes ongeveer 14 minuten bakken.

Af laten koelen op een rooster. Smelt intussen de chocolade au-bain-marie. Doop de onderste helft van de koekjes hier voorzichtig in. Bestrooien met een beetje poedersuiker.

Keukenbenodigdheden

Oven

