

## Bleieren Walnootmakronen



### INGREDIENTEN:

- **Bleieren 1 ei\***
- **Gepelde walnoten\* 125gr**
- **Honing 75gram\* (of suiker 75gram)**
- **½ theelepel koekkruiden**
- **Pure chocolade 75gram**
- **Klontje roomboter**

### BENODIGDHEDEN:

- Bakplaat met bakmat of bakpapier
- Een zeefje
- Mengkom
- 2 pannen of 1 pan met een au bain-marie schaalpje
- Hakmolen van een staafmixerset

\*van de Lankerenhof

### BEREIDING:

Verwarm de oven op 175°C.

Hak 25 gram walnoten grof en houd deze apart.

Maal 100 gram walnoten zo fijn mogelijk in de hakmolen en schud het in de mengkom.

Meng de honing of suiker en de koekkruiden door de gemalen walnoten.

Scheid de eieren en klop het eiwit los. (De dooier gebruik je niet in dit recept. Deze kun je met een beetje suiker in vriezen voor later gebruik. Bijvoorbeeld om een keer crème brûlée te maken.)

Roer de helft van het eiwit door het walnotenmengsel. Voeg als het mengsel te droog is nog wat extra eiwit toe.

Kneed het mengsel goed doorelkaar en vorm 12 gelijke balletjes.

Leg de balletjes met enige afstand van elkaar op de bakplaat en druk met je vinger een gaatje in het midden van de balletjes van ca. 1cm diep.

Bestrijk de zijanten met de rest van het eiwit en strooi de gehakte noten over de balletjes.

Bak de koekjes in ca. 15-20 minuten lichtbruin.

Zodra de koekjes uit de oven komen smelt je de chocolade met de roomboter au bain-marie. Laat daarna iets afkoelen en vul de gaatjes in de koekjes met chocolade.

Laat de koekjes verder afkoelen en de chocolade opstijven.

Bewaar de koekjes tot gebruik in een koektrommel.

Biologische pluimveehouderij

**De Lankerenhof**