



Haselnussbusserl

Zutaten:

- 2 Stück Eiklar (Eiweiß)
- 1 Prise Salz
- 150 g Staubzucker (Puderzucker)
- 2 TL Zitronensaft
- 225 g gemahlene Haselnüsse

- ca. 30-50 Haselnusskerne (kommt immer auf die Größe an die ihr spritzt)

Zubereitung:

Das Eiklar (Eiweiße) mit dem Salz steif schlagen. Dann den Staubzucker (Puderzucker) einrieseln lassen und weiterschlagen bis er sich aufgelöst hat. Den Zitronensaft dazugeben. Dann die Haselnüsse mit einem Teigspatel vorsichtig unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Nussmasse in einen Spritzbeutel füllen und auf das Papier spritzen. Auf jedes Busserl eine Nuss setzen und etwas eindrücken.

Die Haselnussbusserl im vorgeheizten Backofen bei 150° C ca. 17 – 20 Minuten eher trocknen als backen lassen.

Nach dem vollständigen Abkühlen am Besten in einer Keksdose verpacken.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at