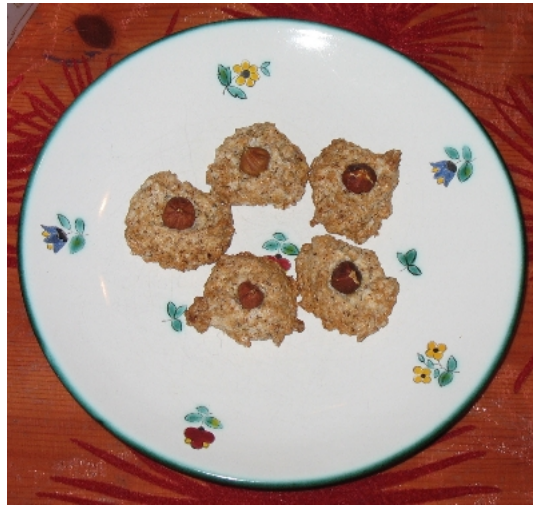


Nussbusserl



Rezept für 25 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Ganze Haselnüsse	25 Stk.
Feinkristallzucker	14 Dekagramm
Zitronensaft	1 Esslöffel
Geriebene Nüsse	14 Dekagramm
Eiweiß / Eiklar	2 Stk.

Zubereitung:

Eiklar steif schlagen (Schnee), geriebene Nüsse und Zucker untermischen, mit etwas Zitronensaft abschmecken, 25 kleine Häufchen = Busserl auf ein Backblech (mit Backpapier) spritzen, je eine Haselnuss darauf setzen und backen (180 Grad, O/U-Hitze) bis sie schön braun sind!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-729-Nussbusserl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at