

Knusprige Nuss-Busserl

Knuspriges Eiweißgebäck mit Haselnüssen zu Weihnachten - Nussbusserl einfach selber backen.

etwa 70 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Eiweißmasse:

3 Eiweiß (Größe M)

150 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma
(aus RÖ.)

1 TL gemahlener Zimt

200 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

200 g Dr. Oetker geröstete, gehackte
Haselnüsse

Außerdem:

100 g gehobelte Haselnüsse

Zum Verzieren:

etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter

Wie backe ich leckere Nuss-Busserl?:

① Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 140 °C

Heißluft etwa 120 °C

② Eiweißmasse zubereiten:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren.

Vanillin-Zucker, Aroma, Zimt und die gemahlene und gehackten Haselnüsse vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den Eischnee rühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Die gehobelten Haselnüsse in einen tiefen Teller geben, mit 2 Teelöffeln je einen gehäuften Teelöffel Masse in die gehobelten Haselnüsse setzen und vorsichtig wenden. Anschließend auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Die Busserl mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 4 **Verzieren:**
Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen und die Nuss-Busserl nach Belieben damit verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Die Busserl können in gut schließenden Dosen etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.

