Haselnussbusserl

ZUTATEN

1 Eiklar

70 g Staubzucker

70 g geriebene Haselnüsse

Zucker, Mehl

ZUBEREITUNG

Das ungeschlagene Eiklar mit Zucker und Haselnüssen verrühren.

Zwischen leicht bemehlten Handflächen Kugerl formen, diese auf ein mit Backpapier aufgelegtes Blech setzen und etwas flachdrücken.

Bei 110 Grad Ober-/Unterhitze 1 Stunde lang backen.

© 7-Haselnussbusserl.docx