

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Jessica Lerchenmüller

Haselnuss-Busserl

Zutaten:

3 Eier (Eiweiß)

180 g Zucker

200 g geriebene Haselnüsse

1/4 TL Bourbon-Vanille

Zubereitung

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen, das Eiweiß mithilfe einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts zu festem Schnee schlagen. Zucker, geriebene Haselnüsse und Bourbon-Vanille hinzufügen und unterheben.

Den klebrigen Teig zu kleinen Kugeln formen und auf das vorbereitete Backblech legen. Bei Ober-/Unterhitze ca. 10 Min. backen. Anschließend auskühlen lassen.

Tipp: für Mandel-Busserl die geriebenen Haselnüsse durch geriebene Mandeln ersetzen.