

Cointreau Busserl

© Joachim Brendel

Zutaten für etwa 30 Stück

3	Eiweiß
1	Prise Salz
150 g	Zucker, fein
1 Pck.	Bourbon Vanillezucker
1	abgeriebene Schale einer Zitrone
½	Saft einer halben Zitrone
10 St	Zwieback, gemahlen
2 EL	Haselnüsse, gemahlen
2 EL	Mandeln, gemahlen
0,1 L	Cointreau
5 TL	Puderzucker

Zubereitung

Backofen auf 170°C vorheizen.

Die Eiweiße mit dem Salz und einem elektrischen Schneebesen zu sehr steifem Schnee schlagen.

Den Zucker, den Vanillezucker, die Zitronenschale und den Saft in dieser Reihenfolge und nach und nach einrieseln lassen und dabei ständig weiter schlagen.

Dann den Cointreau zugeben und nochmals kräftig durchschlagen.

Schließlich den fein gemahlenden (zerstoßenen) Zwieback und die Haselnüsse mit einem Rührlöffel oder Teigspatel unterheben und vorsichtig aber gut vermischen. Den Teig 10 Minuten ziehen lassen.

Die Teigmasse in einen Spritzbeutel füllen und entweder auf Backpapier oder auf Oblaten kirschgroße Teighäufchen setzen.

Die Busserl im heißen Ofen bei 170°C ca. 30 Minuten backen (zweiter Einschub von unten). Nach dem Abkühlen mit etwas mit Wasser angerührtem Puderzucker bestreuen.

Tipp: Die Zwiebackstücke lassen sich in einer Plastiktüte leicht mit einer Flasche vermahlen, wenn man sie zuvor in kleine Stücke bricht.

