

Meine Nuss Busserl

© Joachim Brendel

Zutaten für etwa 50 Stück

3	Eiweiß
1	Prise Salz
150 g	Zucker, fein
1	abgeriebene Schale einer Zitrone
½	Saft einer halben Zitrone
230 g	Haselnüsse, gemahlen
50 ml	Haselnussgeist 45% (Dirker)
50	Haselnüsse, ganz

Zubereitung

Backofen auf 150°C vorheizen.

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

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

Dann den Haselnussgeist zugeben und nochmals kräftig durchschlagen.

Schließlich die Haselnüsse mit einem Rührlöffel oder Teigspatel unterheben und vorsichtig aber gut vermischen.

Die Teigmasse in einen Spritzbeutel füllen und entweder auf Backpapier oder auf Oblaten kirschgroße Teighäufchen setzen. Schließlich in die Mitte eines jeden Teighäufchens eine ganze Haselnuss setzen und etwas eindrücken.

Die Nuss Busserl im heißen Ofen bei 150°C ca. 30 Minuten eher trocknen als backen (zweiter Einschub von unten).

Tipp: Beim Backen nicht zu dicht setzen. Teig läuft etwas auseinander.

Der Kern der Busserl soll noch etwas weich sein. Beim Abkühlen werden sie schon fester.

