

Nussbusserln

Zutaten für ca. 40 Stück:
2 Eiweiß, 1 Prise Salz
150g. Zucker
Abgeriebene Schale
Und 2 TL Saft von $\frac{1}{4}$ Zitrone
225 g gemahlene Haselnüsse
Je nach Anzahl der Plätzchen
ganze Haselnüsse

3



Bild: Susanne Hofmann

Im Backofen 15-18 Min backen

1. Eiweiße mit Salz mit Handrührgerät
Zu sehr steifen Schnee schlagen
2. Den Zucker langsam dazu rieseln lassen.
3. Die Zitronenschale und den Saft untermischen.
4. Die Masse dabei ständig weiterschlagen.
5. Die gemahlene Haselnüsse unterheben.
6. Backblech mit Backpapier auslegen.
7. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.
8. Kleine Häufchen formen und mit Abstand auf das Backblech legen.
9. In die Mitte eines jeden Teighäufchen eine Haselnuss setzen.