



# Nussbusserl



30 MIN.



1 KEKSPORTIONEN

SCHWIERIGKEITSGRAD



## ZUTATEN

3 Eiweiß  
180 g Staubzucker  
1 EL Zitronensaft  
300 g Nüsse gemahlen  
2 TL Speisestärke

Nüsse zur Verzierung

## ZUBEREITUNG

1. Das Backrohr auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eiklar mit einer Prise Salz schaumig schlagen.
3. Staubzucker und Zitronensaft hinzugeben und die Masse steif schlagen.
4. Die gemahlene Nüsse und die Speisestärke hinzugeben und anschließend mit einem Schneebesen vorsichtig unterrühren.
5. Mithilfe eines Spritzsackes kleine Häufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen.
6. Alternativ kann man auch mithilfe eines Teelöffels kleine Häufchen auf das Backblech setzen.
7. Je eine Nushälfte mittig auf die Nussbusserl setzen.
8. Die Nussbusserl im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen bzw. sobald sie sich leicht färben aus dem Backrohr nehmen.

