

Knusprige Nuss-Busserln

70 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Haselnuss-Makronenmasse:

3 Eiklar (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
150 g gesiebter Staubzucker
200 g geriebene Haselnüsse
200 g gehackte Haselnüsse
1 KL Zimt

Zum Wenden:

100 g gehobelte Haselnüsse

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

1 Haselnuss-Makronenmasse:

Eiklar mit Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen, den Staubzucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Haselnüsse mit Zimt vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen.

2 Zum Wenden:

Die Haselnüsse in einen tiefen Teller geben. Von der Masse kleine Häufchen in die Haselnüsse spritzen. Die Häufchen vorsichtig darin wenden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 140 °C

Heißluft 120 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten

3 Zum Verzieren:

Die erkalteten Busserln mit Glasur beliebig verzieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Nuss-Busserln sind in einer verschließbaren Dose ca. 2 Wochen haltbar.

