


# Omis Busserln

etwa 35 Stück

 gelingt leicht

 bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Makronenmasse:

2 Eiklar (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 EL Honig  
100 g Zucker  
150 g Kokosette  
2 EL Semmelbrösel

- 1 Eiklar mit Vanille-Zucker und Honig mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Den Zucker nach und nach dazugeben. Kokosette mit Bröseln vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben.
- 2 Von der Masse mithilfe eines Kaffeelöffels Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

- 3 Die Busserln im abgeschalteten, einen Spalt geöffneten Backrohr über Nacht trocknen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Beliebig mit flüssiger Dr. Oetker Glasur Kakao verzieren.