

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

2 Stk. Eiklar
275 g geriebene Walnüsse
140 g Feinkristallzucker
1 Msp. Salz
4 EL Nusslikör
Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Das Gebäck ist fertig, wenn die Unterseite leicht gebräunt ist und dekorative Risse (schaut aus wie kleine Bauernbrote) hat.



Romana Schneider-Lenz
Referentin für Ernährung in Linz

Saftige Nusserlbusserl



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Nüsse mit Zucker, Salz und Nusslikör in einer Schüssel verrühren.
- Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Mischung rühren – es soll ein klebriger Teig entstehen.
- Von der Masse nussgroße Portionen abtrennen, diese zu Kugeln formen und im Staubzucker wälzen.
- Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, evt. eine Walnusschale darauf drücken und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft ca. 15 Minuten backen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*