



**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, evtl. eine Walnusshälfte darauf drücken und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft ca. 15 Minuten backen.

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*



**BÄUERINNEN  
ÖSTERREICH**

Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsraum für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

