

## Nuss - Gries - Baiser

Kategorien: Plätzchen, Baiser, Gries

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eiweiß
1	Teel.	Zitronensaft
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
100	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
75	Gramm	Gries
1		Zitrone; die Schale
30		Haselnußkerne

### Anleitung:

Eiweiß mit Zitronensaft sehr steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen, umrühren. Nüsse Gries und Zitroneschale unterheben. Mit Teelöffeln kleine Baiserhäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen (genügend Abstand lassen). Jeweils einen Haselnußkern auf die Baisera legen.

Backofen 175°C 10-12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.