

Wunder - Nüsschen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

2		Eiweiß
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
2	Tropfen	Dr. Oetker Backöl Bittermandel
175	Gramm	Haselnüsse, gemahlen

Anleitung:

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Er muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Darunter nach und nach Zucker, Vanillezucker und Backöl schlagen. Die Nüsse vorsichtig unter den Eierschnee heben

- nicht rühren! - und den Teig mit in Wasser getauchten Händen zu knapp walnußgroßen Kugeln formen, auf ein gefettetes, mit Pergamentpapier belegtes Backblech legen und mit einem in Wasser getauchten Backöl-Fläschchen in jede Kugel eine Vertiefung drücken. Etwa 15 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Gas: Schalter 2 1/2-3 1/2, Strom 175-200°C. Die Plätzchen nach dem Erkalten sofort in einer gut schließenden Dose aufbewahren und erst vor dem Verzehr mit verschiedenen Sorten Marmelade oder Gelee füllen