

Haselnuss - Pussl

Zutaten für: 40 Stueck

4		Eiweiss; Gew.-Kl. 1
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
160	Gramm	Haselnuesse; gemahlen
1	Essl.	Semmelbroesel
		Fett fuers Blech
		Mehl fuers Blech

FUELLUNG

4		Eigelb; Gew.-Kl. 1
4	Essl.	Puderzucker
100	Gramm	Bittere Schokolade

Anleitung:

Eiweiss zu festem Schnee schlagen; waehrend des ununterbrochenen Schlagens den Zucker mit dem Vanillezucker einrieseln lassen. Anschliessend noch 2 Minuten weiterschlagen. Die Haselnuesse und die Semmelbroesel leicht unterheben. Den Teig auf gefettetem, bemehltem Blech in kleine Pussl (Haeufchen) teilen, im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 12 bis 15 Minuten backen. Warm vom Blech nehmen, erkalten lassen. Fuer die Fuellung das Eigelb und den Puderzucker im warmen Wasserbad zu einer dicken Creme ruehren, die zerbroeckelte Schokolade in der Creme zergehen lassen, ein paar Minuten weiterruehren. Die Butter schaumig ruehren. Die kalte Creme loeffelweise in die Butter ruehren. Jeweils 2 Pussl mit der Creme zusammensetzen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann