

Schokoladebusserl

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eiklar
140	Gramm	Staubzucker
140	Gramm	Haselnüsse, geriebene
120	Gramm	Ganze Haselnüsse
120	Gramm	Schokolade, geriebene

Anleitung:

Eiklar zu steifem Schnee schlagen, zuerst den Staubzucker, dann die Geriebenen Nüsse und die geriebene Schokolade Unterrühren. Aus der Masse kleine Kugeln formen, auf leichtbebuttertes Blech legen, mit ganzen Nüssen, 1 Wenig in die Kugeln gedrückt, belegen. Bei mittlerer Hitze backen, bis sich die Oberfläche fest anfühlt.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann