



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Weihnachten
Für:
Verfasst von: Elisabeth Hohenwarter

Zutaten

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••••••••••
3	Eiweiß
125 G	Staubzucker
30 G	Weizenmehl
1 EL	Kakao
1 TL	Zimt oder Lebkuchengewürz
100 G	gemahlene Haselnüsse/ Walnüsse
60 G	zerlassene Butter
2 EL	Semmelbrösel

Und zum Verzieren: Marmelade, Schokoladeglasur, Mandelblättchen

Zubereitung

- 1. Als erstes werden Eiweiß mit einer Prise Salz steif geschlagen, danach der Zucker eingerührt und weitergeschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.
- 2. Dann werden Kakao, Gewürze, Mehl und die Nüsse vorsichtig untergehoben.
- 3. Zum Schluss noch die zerlassene und etwas abgekühlte Butter unter die Masse zeihen.
- 4. Sollte der Teig etwas weich sein, gibt man noch einige Semmelbrösel dazu.
- 5. Der Teig kommt in einen Spritzsack und es können beliebig Stangerl oder Busserl aufs Backblech gespritzt werden. Bei 200°ca. 12 Minuten backen.