

Weihnachtsbäckerei 2020

Rezept 08: Haselnuss-Marillen-Busserln (ca. 50 Stück)



Teig:

4 Eiweiß

120 g Zucker

2 EL Vanillezucker

150 g getrocknete Marillen (in kleine Würfel geschnitten)

120 g Haselnüsse gerieben

50 Stück kleine runde Oblaten

Zubereitung:

Das Eiweiß wird bei mittlerer Stufe mit dem Küchengerät leicht schaumig geschlagen. Dabei den Zucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis das Eischnee steif und glänzend ist. Anschließend die restlichen Zutaten langsam und vorsichtig in den Eischnee unterheben.

Von der Masse kleine Häufchen auf die Oblaten geben und die Busserln im Backofen bei ca. 150°C etwa 45 Minuten backen.

Anstelle von Marillen kann man natürlich auch anderes Obst verwenden. Z.B. Datteln, in Rum eingelegte Rosinen, Orangenschale, oder komplett ohne Früchte.