

Ameretto und Nussbusserl

Zutaten

- 3 Eiklar
- 6 dag Zucker
- 12 dag Zucker
- 15 dag gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:

Eiklar zu festem Schnee schlagen, 6 dag Zucker dazuschlagen. 12 dag Zucker sowie Haselnüsse unterheben. In Dressiersack füllen und auf ein Blech spritzen. Bei 130°C Heißluft ca. 30 Min. backen lassen.

Amarettobusserl:

Rezept wie oben, nur: geriebene Mandeln (statt Haselnüsse) und einen Schuß Amaretto-Likör untermischen.