

## Nussbusserl

### Zutaten

- 200 g Staubzucker
- 200 g geriebe Walnüsse
- 3 Eiklar
- 1 Pck. Carlsbader Oblaten

### Zubereitung:

Aus den Oblaten mit einem Keksstecher Kreise von ca. 3 cm Durchmesser ausstechen.

Für die Busserl das Eiklar zu Schnee schlagen und die Nüsse und den Zucker vorsichtig unterheben.

Einen gehäuften Teelöffel der Masse auf die Oblaten setzen und mit Hilfe des Löffels eine Kuppel formen.

Die Busserl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 100 °C ca. 1 Stunde trocknen lassen.