

Knusprige Nussbusserln

Zutaten:

- 2 Eiklar
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Tl. Zimte
- 75 g Haselnüsse gerieben
- 85 g kernige Haferflocken
- 1-2 Tropfen Bittermandelöl
- Fett fürs Blech
- 30 Haselnuskerne



Zubereitung:

Backofen auf 150 Grad vorheizen. Eiklar mit dem Handrührgerät steif schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Restliche Zutaten bis auf die Haselnuskerne nach und nach vorsichtig unter den Eischnee heben. Mit 2 angefeuchteten Teelöffeln Nocken vom Teig abstechen und in kleinen Häufchen mit ausreichendem Abstand auf ein gefettetes Backblech geben. Je 1 Haselnuss in die Mitte jedes Teighäufchen geben, Blech in den Ofen schieben und Kekse ca. 20 Minuten backen.