Wundernüsschen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Siegfried Malinowski zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

- 2 Eiweiß
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 Tropfen Backöl Bittermandel
- 175 g Haselnusskerne

Außerdem:

- Verschiedenfarbige Konfitüren

Zubereitung

1. Das Eiweiß schnittfest schlagen. Darunter nach und nach den Zucker, den Vanillinzucker und das Bittermandelöl schlagen.

2. Die Haselnusskerne vorsichtig unter den Eischnee heben und den Teig mit in Wasser getauchten Händen zu knapp walnussgroßen Kugeln formen. Die Teigkugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einem in Wasser getauchten Backölfläschchen in jede Kugel eine

Vertiefung drücken.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 15 Minuten backen.
4. Die Plätzchen nach dem Erkalten sofort in einer gut schließbaren Dose aufbewahren und vor dem Verzehr mit verschiedenen Sorten Konfitüre oder Gelee füllen.