

Schokobusserl



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

4 Eiklar
20 dag Staubzucker
12 dag geriebene Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse, etc.)
6 dag Brösel
2 Rippen geriebene Schokolade
2 EL Mehl



Zubereitung:

Eiklar zu Schnee schlagen.

Die restlichen Zutaten begeben und mit dem Mixer verrühren.

Mit einem Kaffeelöffel oder einem Spritzsack kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C etwa 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Nina Wallner

