

Lebkuchenbusserl

Kuchen & Gebäck

Kekse

Österreichisch

Weihnachten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Eiklar mit dem Kristallzucker und Salz zu Schnee steif schlagen. Die gehackten Mandeln, Lebkuchenbrösel und Kotányi Honiglebkuchen-Gewürzmischung vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufdressieren. In die Mitte jedes Busserls eine ganze Haselnuss legen. Im vorgeheizten Backofen bei 140 °C für ca. 15 Minuten backen. Die ausgekühlten Lebkuchenbusserl zur Hälfte in Schokoglasur tunken und auf einem Gitter abtropfen lassen.



ZUTATEN

Für ca. 650 g Kekse:

90 g Eiweiß (ca. 3 Stk.)

150 g Kristallzucker

100 g Mandeln, gehackt

200 g Lebkuchenbrösel

5 g Kotányi
Honiglebkuchen
Gewürzmischung2 g Kotányi Speisesalz
jodiert

200 g Haselnüsse, ganz