

## Wiener Nussbusserln

Zutaten:

4 Eiweiß

200 g Puderzucker

1P. Vanillezucker

350 g geriebene Haselnüsse

60 g geriebene Schokolade

1 gestrichener Teelöffel Pulverkaffee

Marmelade



Eiweiß schnittfest schlagen, Puderzucker und Vanillezucker dazugeben und gründlich verrühren, dann die übrigen Zutaten unterarbeiten. Aus dem Teig mit 2 Teelöffel oder mit den angefeuchteten Fingern kleine Kugeln formen, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken.

Je Blech 35 - 45 Min. bei 140 - 160 Grad C backen.

In die Vertiefung Marmelade füllen und antrocknen lassen.

Sissy Mohr