

## Nusserl

### Zutaten:

2 Eiklar, 140 g Staubzucker, 1 Prise Salz, 275 g geriebene Walnüsse,  
evtl. 1 Schuss Nussschnaps oder Nusskernlikör;  
halbierte Walnüsse zum Belegen, Staubzucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

Eiklar mit Salz zu Schnee schlagen. Den Zucker nach und nach dazu geben und ganz steif schlagen. Die geriebenen Nüsse und evtl. Nusslikör rasch untermischen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle füllen und kleine Busserl auf ein vorbereitetes Backblech aufspritzen. Mit Staubzucker bestreuen und mit einer halbierten Nuss belegen.

Bei 170°C ca. 10 – 12 Minuten backen.

**Tipp:** Kleine Busserl spritzen, da sie beim Backen etwas auseinander rinnen können!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!