

Nussecken

Zutaten: 8 Dotter, 8 Klar, 25 dag Zucker, 20 dag gemahlene Nüsse, 5 dag geriebene Schokolade, ev. 5 dag Rosinen, 3 dag zerlassen Butter, 3 dag Semmelbrösel

Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, nach und nach die Dotter, Zucker, Nüsse, Schokolade, Rosinen, Butter und Brösel vorsichtig untermengen;
Auf Blech streichen und im vorgeheizten Rohr (160°C Heißluft, ca. 20-39 min) backen, noch heiß in Quadrate und dann in Dreiecke schneiden, Enden in Schokolade tunken.