

Lebkuchenbusserl

15—30 Min

Zubereitung

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

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

Für ca. 650 g Kekse

90 g	Eiweiß (ca. 3 Stk.)
150 g	Kristallzucker
100 g	Mandeln, gehackt
200 g	Lebkuchenbrösel
5 g	Honiglebkuchen Gewürzmischung
2 g	Speisesalz jodiert
200 g	Haselnüsse, ganz
200 g	Schokoladenglasur