



Lebkuchenbusserl

🕒 15–30 Min   

Zubereitung

- 1 Die Eiklar mit dem Kristallzucker und Salz zu Schnee steif schlagen. Dann die gehackten Mandeln, Lebkuchenbrösel und Kotányi Lebkuchen-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 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	♦ Lebkuchen Gewürzmischung
2 g	♦ Speisesalz jodiert
200 g	Haselnüsse, ganz
200 g	Schokoladenglasur

