



Baumnuss-Guetzli

- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 100 g Vollrohrzucker
- 180 g Baumnüsse
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 1 EL Honig
- 1 Zitrone unbehandelt

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Nach und nach Zucker einrieseln lassen.

Von den Baumnüssen ca. 25–30 Nusshälften zur Seite legen für die Dekoration.

Rest (ca. 100g der Baumnüsse) hacken. In eine Pfanne leicht anrösten.

Haselnüsse, Honig und Zitronenabrieb dazu geben.

Dann das steif geschlagene Eiweiss dazu geben und bei mittlerer Hitze unterheben bis die Masse etwas eingedickt ist.

Dann zügig mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben (ca. 25–30 Stk.) und die beiseitegelegten Baumnüssen oben draufsetzen.

Backen bei 160 Grad ca. 15–18 Min.