

Rezept

# Walnussbusserl

Ein Rezept von Walnussbusserl, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Walnusskerne	<b>100 g</b> weiße Schokolade
<b>3</b> Eiweiße	<b>1 Prise</b> Salz
<b>200 g</b> Puderzucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>1 EL</b> Rum	<b>50</b> Oblaten (40 mm Ø)
<b>50 g</b> Edelbitter-Kuvertüre (70 % Kakao)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Walnusskerne grob hacken. Ohne Fett unter Rühren rösten, bis sie duften. Die Schokolade grob raspeln. Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen. Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen, Rum zugießen. Weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt.
2. Backofen auf 140° vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Nüsse und Schokoraschel behutsam unter den Eischnee ziehen. Oblaten mit 1,5 cm Abstand aufs Blech legen.
3. Mit 2 angefeuchteten Teelöffeln kleine Teighäufchen abnehmen und auf die Oblaten setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 120°) ca. 20 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
4. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. In ein Spritztütchen füllen und eine winzige Ecke abschneiden. Die Walnussbusserl mit feinen Linien verzieren.