Schoko-Nuss-Busserl

Zarte Nuss – Makronen mit Schokolade verfeinert!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp

Für etwa 70 Stück

3 Eiweiß
250g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
100g Schokostreusel
200g fein gehackte Nüsse (z. B. Walnüsse, Mandeln, Haselnüsse)

1. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät sehr (!) steif schlagen. Nach und nach Puderzucker und Vanillezucker kurz unterschlagen.
2. Schokostreusel und Nüsse vermischen und vorsichtig unter die Baisermasse heben. Nicht rühren!
3. Mit 2 Teelöffeln und etwas Abstand, Häufchen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 Minuten pro Blech backen.
4. Die Schoko-Nuss-Busserl auf dem Backpapier auskühlen lassen und in einer gut verschließbaren Dose aufbewahren.

Milchfrei – Tipp: Zartbitterstreusel anstatt milchhaltige Schokostreusel verwenden.