

NUSSELER

NUSS-BUSSERL

Zutaten für eine Portion:

- 2 Eier (nur das Eiweiß davon)
- 275g geriebene Walnüsse
- 140g Feinkristallzucker
- 1 Messerspitze Salz
- 3-4 EL Nusseler Walcher
- Staubzucker zum Auswälzen der Kugeln
- Mandeln zum Dekorieren

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Die Nüsse mit Zucker, Salz und Walcher Nusseler in einer Schüssel verrühren. Nun das Eiweiß vom Eigelb trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Mischung rühren – es soll ein klebriger Teig entstehen. Von der Masse nussgroße Portionen abtrennen, diese zu Kugeln formen und im Staubzucker wälzen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die Mandeln in die Kugelmittle drücken und anschließend im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Wenn die Unterseite leicht gebräunt ist und dekorative Risse entstehen, ist das Gebäck fertig.

NOCINO

„BUSSERL“ ALLE NOCI

Ingredienti:

- 2 uova (sono necessari solo gli albumi)
- 275g di noci macinate
- 140g di zucchero fine
- 1 pizzico di sale
- 3-4 cucchiaini di Nocino Walcher
- zucchero a velo per stendere l'impasto
- mandorle intere per la decorazione

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 180 gradi. Mescolare le noci macinate con lo zucchero fine, il sale ed il Nocino Walcher in una ciotola. Separare gli albumi dai tuorli, montare a neve gli albumi ed aggiungerli all'impasto: deve formarsi un'impasto appiccicoso. Quindi ricavare dall'impasto delle porzioni di dimensioni pari a quelle di una noce, formare delle palline e farle rotolare nello zucchero a velo. Disporre le palline su una teglia rivestita di carta da forno, aggiungere al centro di ogni pallina una mandorla intera e quindi cuocere i biscottini in forno preriscaldato per circa 15 minuti. I biscotti sono pronti quando la base dei biscottini risulta leggermente dorata ed in superficie compaiono delle crepe decorative.

