

Haselhügel

4 Eiweiß

310g Zucker

500g
gemahlene
Haselnüsse

1 kl. Glas
schwarze
Johannisbeer-
Marmelade

100g dunkle
Kuvertüre

Etwas Blattgold
zum Verzieren

- 1) Eiweiß und Zucker schaumig schlagen.
- 2) Haselnüsse zugeben.
- 3) Mit nassen Händen Kugeln von ca. 1-5 – 2cm Durchmesser formen
- 4) Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen; mit einem Kochlöffel-Stiel eine Mulde stanzen und diese mit der Marmelade füllen
- 5) 2 Minuten bei 180° und anschließend 17 Minuten bei 120° backen

