



1. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Nussecken

Zutaten:

300 g Mehl
1 ½ TL Backin
130 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
6 Eigelb
130 g Margarine

Einen Knetteig herstellen und auf ein Backblech geben.

500 g gemahlene Nüsse
500 g Zucker (evtl. etwas weniger)
½ Zitrone (Saft)
6 Eiweiß

Zubereitung:

Eischnee schlagen, Nüsse, Zitronensaft und Zucker unterheben,
alles über den Knetteig streichen.
Bei 175 °C 20 Minuten backen.
Nach dem Auskühlen den Teig in Dreiecke schneiden
und die Ecken in flüssige Schokolade tauchen.

Emma Wied, Grundschule Dotzlar