



## Kekserlduft liegt in der Luft

## Nussbusserl

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

### Zutaten:

3 Eiklar, 210 g Feinkristallzucker, 210 g gemahlene Nüsse, 1 TL Maizena

### Zubereitung:

Das Eiklar zu einem sehr steifen Schnee schlagen. Zucker, Nüsse und Maizena nur mehr ganz kurz untermischen. Kleine Busserl auf ein vorbereitetes Backblech spritzen oder mit einem Löffel formen. Zum Schluss eine Haselnuss darauf stecken. Bei 170 °C ca. 8-10 Min. backen.

### Einkaufsadressen:

#### Hier gibt's Eier

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach am Hongar	07662/8987
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/ 8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 5641750

Homepage der Direktvermarkter: [www.gutesvombauernhof.at](http://www.gutesvombauernhof.at), [www.genussland.at](http://www.genussland.at)

Kostenlose Rezeptheft und Lebensmittelinfo: [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at)

#### Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

Bauernmarkt <b>MONDSEE</b>	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt <b>REGAU</b>	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt <b>SCHWANENSTADT</b>	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

