

# Walnussbusserl

Tolles Rezept für Wallnussbusserl, die nicht nur um die Weihnachtszeit schmecken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

100 g	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	Eidotter
1 Prise	Backpulver
100 g	Staubzucker (oder Feinkristallzucker)
50 g	<a href="#">Honig</a>
80 g	<a href="#">Haselnusscreme</a> (oder Nutella)
60 g	Walnüsse (gerieben)
200 g	Mehl (glatt)
1 Handvoll	Walnüsse (zum Verzieren)

## Zubereitung

1. Damit die Walnussbusserl gelingen, muss zuerst das Ei getrennt werden. Für den Teig benötigt man nur den Dotter. Diesen dann mit Butter, Zucker und den Honig schön schaumig rühren. Dem Ganzen dann die Nuss-Nougat-Creme hinzufügen und verrühren. Zum Schluss noch die Nüsse, das Backpulver und das Mehl unterheben.
2. Der ausgewaschene Spritzbeutel muss mit einer runden Tülle versehen werden. Das Backblech wird mit Backpapier ausgelegt. Nun wird der weiche Teig in den Spritzbeutel gefüllt und kleine Häufchen auf das Backblech gespritzt. Für die perfekte Optik drückt man je Häufchen eine halbe Walnuss in die Mitte des Busserls.
3. Nach 1 Stunde Ruhezeit die Walnussbusserl circa 10 Minuten bei 165 - 175 ° C backen, bis die Kekse hellbraun sind.

## Tipp

Leckere Wallnussbusserl schmecken auch den Kindern. Wer Kekse auf Vorrat backt, sorgt mit halben Äpfeln in der Keksdose dafür, dass diese weich bleiben!