

Rezept für die Witwenküsse

Zutaten

140 g	Nüsse, gerieben
140 g	Zucker
4	Eiklar
70 g	Zitronat, klein geschnitten (alternativ ein anderes kandiertes Obst nach Wahl))
	Oblaten



Zubereitung

1. Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Über dem Wasserbad Eiklar, Zucker und Nüsse so lange rühren, bis ein dicker Schaum entsteht. Dann das Zitronat vorsichtig hinzufügen.
3. In einen Spritzbeutel füllen und kleine Krapferl auf den Oblaten platzieren. Alternativ könnt ihr auch mit einem Esslöffel kleine Häufchen formen.
4. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren und ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Die Witwenküsse schmecken noch besser, wenn ihr sie mit einer kandierten Kirsche verziert.