



Bits & Bites of natural food  
and adventurous travels

## HASELNUSSHÜFELI

Zutaten für ca. 2 Backbleche

- 3 Eiweisse
- 200 Gramm gesiebten Roh-Rohrpuderzucker aus dem Bioladen
- 250 Gramm geriebene Haselnüsse - am Besten geschält und geröstet
- geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

1. Eiweisse steif schlagen
2. Hälfte des Puderzuckers mit dem Mixer unterrühren
3. andere Hälfte des Puderzuckers mit einem Schneebesen unterrühren
4. geriebene Haselnüsse und Zitronenzeste unterheben - ich hatte keine frische Bio-Zitrone im Haus und habe von meinem [Trockenvorrat](#) genommen
5. mit einem Spritzsack und Tülle mit grossem Durchmesser kleine Hüfeli von ca. 2 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen - ich habe dazu zwei Teelöffel genommen, deshalb wurden meine optisch nicht so schön
6. auf die Hüfeli je eine halbe Haselnuss stecken - mit der ganzen Seite nach oben;)
7. ca. 1 - 1 1/2 Stunden trocknen lassen
8. Backofen auf 225°C , Ober-/Unterhitze vorheizen
9. Haselnusshüfeli ca. 4 - 6 Minuten in der mittleren Schiene backen. Die Backzeit hängt ganz vom Ofen ab. Auf jeden Falle müssen sie ständig im Auge behalten werden sonst kann es passieren, dass sie schnell verbrennen