

Rezept für Haselnussfreuden



1. Vermische drei Eier mit 250 Gramm Zucker.
2. Rühre 250 Gramm gemahlene Haselnüsse darunter. (Man kann sie vorher selbst mahlen. Es gibt sie aber auch fertig zu kaufen.) Dann ist der Teig schon fertig.
3. Hebe mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backblech (mit Backpapier drunter) und setze auf jedes Häufchen eventuell noch eine Haselnuss. Ofen auf 150° (Umluft) schalten, 15 Minuten backen, fertig.
4. Haselnussfreuden schmecken mit und ohne Schokoladenglasur darüber sehr gut.



Rezept aus: *Weihnachten im Möwenweg* von K. Boie; Illustrationen von K. Engelking