

Fricktaler Nusschiffli

über Nacht trocknen!



Zubereitung

5 Eiweiss
500 g gemahlene Baumnüsse
500 g Zucker
3 EL Kirsch
3 Tropfen Bittermandelaroma
Baumnusshälften

- Alles vermischen bis der Teig zusammenhält
- Mit 2 Teelöffeln Schiffli formen
- Mit Baumnüssen garnieren
- Schiffli auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen
- Über Nacht trocknen lassen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 160 Grad 15-20 Minuten backen