

«Brutti ma Buoni freestyle»

Zutaten:

- 4 Eiweisse (ca. 75 g), kalt
- 1 Prise Salz
- 130 g Puderzucker
- 300 g gemahlene Haselnüsse, Mandeln, Cashews, Pinenkerne, Pistazien gemischt (einfach was ihr Nussvorrat gerade hergibt)*
- Mark einer halben Vanillestange

*inkl. max. 3 EL Sultaninen oder andern Trockenfrüchten, allenfalls in etwas Brandy eingelegt und grob gehackt.

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Die Eiweisse mit einer Prise Salz in einer grossen Schüssel langsam steif schlagen und dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen.

Das Vanillemark und die Nussmischung (allenfalls inkl. Trockenfrüchte) dazugeben und gut mischen.

Die Masse in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter kräftigem Rühren eindicken lassen, bis sie sich vom Pfannenrand löst. Die Masse soll trocken und relativ fest werden.

Mit Hilfe eines Kaffeelöffels kleine, möglichst hohe Häufchen auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech setzen. Genug Abstand zwischen den Häufchen lassen.

Das volle Blech für 15 bis 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Die «Butti ma Buoni» dürfen beim Backen leicht Farbe annehmen. Sie sollen aussen knusprig und innen noch leicht feucht sein.