



## Nonnenküsschen und Nonnenfüzchen

### Zutaten

- 2 Eiweiß
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Zucker
- 200 g Mandeln, gehackt und geröstet
- 30 Haselnüsse

### Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach Zucker und Vanillezucker zufügen. Die gerösteten und gehackten Nüsse unterheben. Mit einem Löffel von der Masse kleine Häufchen abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Jedem Kuss eine Nuss als Verzierung aufsetzen.

Im Backofen bei 150 Grad etwa 25 bis 30 Minuten backen.

### Zutaten

- |                |  |
|----------------|--|
| 3 Eier         | 6 Esslöffel Milch                                  |
| 200 g Zucker   | 1½ Päckchen Backpulver                             |
| 400 g Mehl     | 1 Päckchen Vanillezucker                           |
| 250 g Quark    | ½ Päckchen Puddingpulver                           |
| 7 Esslöffel Öl | ggf. abgeriebene Zitronenschale oder anderes Aroma |

### Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig herstellen und portionsweise in Schmalz ausbacken.