

Haselnuss-Geburtstagsbusserl, vermutlich von Omama Paul

21 Zucker, 1 Eiklar, Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone, 10 Minuten rühren.

Mit $\frac{1}{8}$ kg geriebenen Walnüssen, 5 dkg geriebener Schokolade und etwas Zimt mischen.

1 Esslöffel der ersten Masse behalten.

Busserln auf ein beschmiertes Blech legen. Mit dem Finger einen Tupf in jedes Busserl, und etwas von der weißen Masse hinein.

Kühl backen.