

Rosinen-Mohn-Häufchen:

Zutaten:

2	Eiweiß
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
1 Pkg	Vanillezucker
20 g	gehackte Walnüsse
50 g	gehackte Haselnüsse
125 g	Rumrosinen
100 g	Mohn
20 g	Mehl
ca. 35	Oblaten (40 mm Durchmesser)

1. Das Eiweiß mit dem Salz in eine Schüssel geben und schaumig schlagen.
2. Den Zucker und den Vanillezucker unter ständigem Schlagen einrieseln lassen.
3. Die Rumrosinen mit den Haselnüssen und den Walnüssen vermischen und vorsichtig unter den Eischnee heben.
4. Den gemahlenen Mohn mit dem Mehl vermischen und unter die Masse ziehen.
5. Mit zwei Teelöffel kleine Häufchen auf die Oblaten setzen und diese auf ein Backblech geben.
6. Im auf 180-200°C vorgeheizten Backrohr 15-20 min backen.
7. Die Rosinen-Mohn-Häufchen herausnehmen und auf ein Gitter setzen. Vollständig erkalten lassen.

Wenn man will:

8. Die Häufchen mit Schokolade- oder Nussglasur überziehen oder beträufeln und mit Rosinen garnieren.