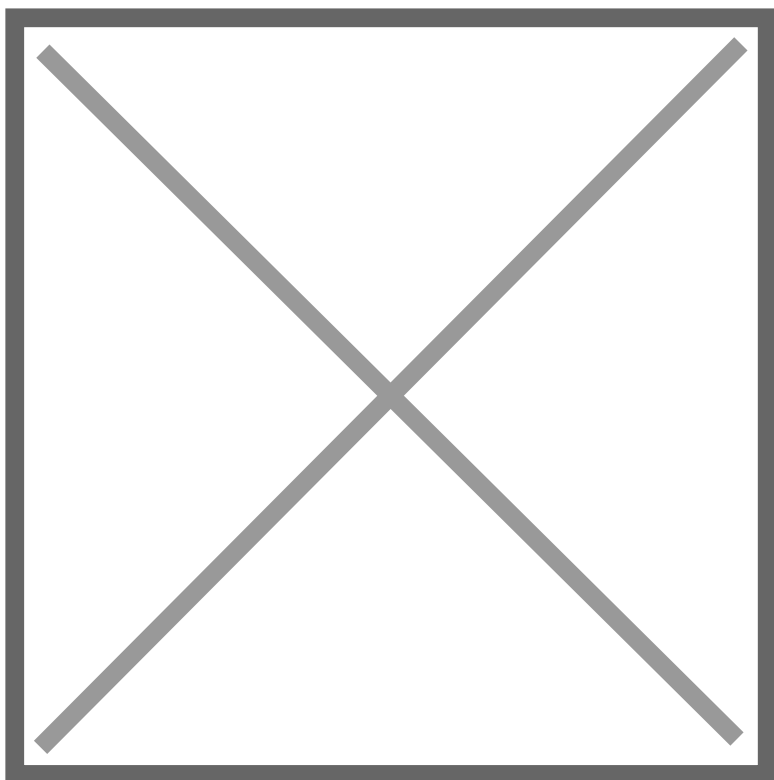


# Wiener Busserl



---

# Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

# Erfahrungen

Sehr Lecker.

Je nach menge der füllung reicht eine füllmenge für 2-2,5 portionen

# Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
160g	Mehl	
1 Pkg.	Puddingpulver, Karamell(Ersatz Schoko)	
2 EL	Amaretto	
130g	Butter	
70g	Puderzucker	
50g	Schokolade, dunkle erweichte	
1	Eigelb	
1	Eiweiß, daraus fester Schnee	
<b>Creme</b>		
125ml	Milch	
1EL	Zucker	
1EL	Vanillepuddingpulver	

Menge	Zutat	Bemerkung
50g	Nussnugatcreme	
125g	weiche Butter	
1-2 EL	Puderzucker	

## Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	30
Ruhezeit	
Backzeit	10
Gesamtzeit	40

## Zubereitung

### Schritt 1

Für den Teig Schokolade schmelzen. Ei trennen. Eiweiß steif schalgen. Butter mit Puderzucker und Eigelb cremig rühren. Geschmolzene Schokolade und Amaretto unterrühren. Mehl mit Puddingpulver mischen, unterrühren. Eischnee kurz unterheben.

### Schritt 2

Teig in einen Spritzbeutel mit sterntülle füllen und in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im heißen Ofen bei 180°C (Umluft 160°C) 8-10 Min. Backen. Abkühlen lassen.

## Schritt 3

Für die Creme Milch, Zucker und Puddingpulver in einem Topf mischen und unter Rühren aufkochen, bis ein cremig dicklicher Pudding entstanden ist. Nussnugatcreme unterrühren auf einen Teller geben und mit Firschaltefolie abgedeckt auskühlen lassen.

## Schritt 4

Pudding in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers 1-min, cremig Schlagen. Butter in eine Schüssel geben 1 EL Puderzucker dazusieben und 5-7 Min. cremig aufschalgen. Pudding portionsweise unterrühren, Creme weitere 5 Min. cremig aufschalgen.

## Schritt 5

Nugatcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. je etwas auf den boden von 1 Busserl spritzen und 1 Busserl mit dem Boden dagegensetzen. Mit Rest Puderzucker bestäuben

---

Revision #1

Created 23 June 2023 09:46:20 by Andre

Updated 23 June 2023 10:17:28 by Andre