

# Birgit Giess

Hauswirtschaftsmeisterin u.  
Gesundheitspädagogin (SKA)

Tel. 0190-821975 (1,86 Euro/Min.)  
<http://www.gesunde-rezepte.de>

## Cashewnuß- Häufchen

2 Eiweiß (Gew.-Kl. 2)  
125 g Zucker  
2 P. Vanillinzucker

mit  
u.  
im Wasserbad so lange  
schlagen, bis die Masse bindet  
und ganz weiß ist.

125 g grob gehackte Cashewnüsse und  
125 g feingeh. Zitronat

dazugeben. Gut verrühren.  
Kleine Häufchen auf Oblaten  
setzen. Im offenen Ofen  
trocknen lassen bei 140 Grad  
/60 Min.