



Walnussküsschen

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|---------|
| Walnusskerne | 175 g |
| Eier | 2 St. |
| Zitronen | 1 St. |
| Salz | |
| Zucker | 150 g |
| Zimt | 0.25 TL |
| Muskatnuss, gemahlen | |
| Backoblaten | 25 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST
Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. In einer Pfanne auf mittlerer Stufe 150 g Walnüsse fettfrei ca. 2–3 Min. leicht anrösten. Abkühlen lassen und hacken.
2. Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
3. In einer Schüssel Eiweiß mit Salz und 1 TL Zitronensaft mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Unter Rühren Zucker, Zimt und 1 Prise Muskatnuss einrieseln lassen und alles ca. 2–3 Min. zu einem festen, glänzenden Eischnee schlagen. Gehackte Nüsse unterheben.
4. Oblaten auf einem Blech verteilen. Makronenmasse mit 2 Teelöffeln darauf verteilen. Übrige Walnüsse vierteln und mittig daraufsetzen. Walnussküsschen im Backofen ca. 20–25 Min. hell und knusprig backen. Auskühlen lassen und luftdicht und trocken aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 122 kcal |
| Kohlenhydrate | 13 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 7 g |