



# 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, 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      |