

Walnuss-Plätzchen (30 Jahre altes Rezept, von früherer Nachbarin)

3 Eiweiß (mittlere Eiergröße), 150g gesiebten Puderzucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 250g Walnüsse ohne Schale, Backpapier oder gefettetes Blech mit wenig gemahlenen Nüssen

ZUBEREITUNG:

Eiweiß sehr steif schlagen, Puderzucker ELweise zufügen. Vanillin-Zucker unterrühren. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Schüssel mit Eiweißmasse hineinstellen, ca.5-10Min weiterschlagen. (Das Eiweiß wird dadurch stabiler und fließt beim Backen nicht auseinander) 60 Walnuss-Viertel zurückbehalten, den Rest durch die Nussmühle raspeln, mit dem Teigschaber vorsichtig unter die Eiweißmasse heben. Backblech vorbereiten (Backpapier nehmen oder einfetten) Mit 2 TL aus der Plätzchenmasse kleine Häufchen abstechen und in größeren Abständen auf zwei Bleche verteilen. Mit Walnuss-Viertel verzieren.

Backofen (E-Herd 160 °C, 20-25 Min. in 2 Portionen backen. Umluft: etwas weniger ca.16-18 Min.) Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

60 Stück haben 15,89 BE, 1ST hat 0,26 BE

Puderzucker 150g: 12,75 BE, Walnüsse 250g: 2,5 BE, Vanillinzucker: 0,64 BE (keine Gewähr)

Guten!!!