

Walnuss-Plätzchen

(ergeben ca. 40 Stück)

Zutaten:

2 Eiweiß

125 g Zucker

140 g m. brauner Haut gem. Walnüsse

140 g gem. Mandeln



Zubereitung:

Eiweiß sehr steif schlagen.

Den Zucker langsam einrieseln lassen.

Anschließend die gem. Nüsse unterheben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Häufchen setzen und jeweils eine halbe Walnuss draufdrücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad 18 – 20 min. backen.

Keine Umluft!

