



# 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