

Nuss - Schiffli - Fricktaler

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Walnuesse, gemahlen
500	Gramm	Zucker
5		Eiweisse
3	Essl.	Kirschwasser
2		Tropf. Bittermandelaroma

Anleitung:

ALLE ZUTATEN IN EINE SCHUESSEL GEBEN, VERMISCHEN, BIS DER TEIG ZUSAMMENHAELT. MIT 2 TEELOEFFELN "SCHIFFLI" FORMEN, EVENTUELL MIT BAUMNUESSE GARNIEREN, UEBER NACHT TROCKNEN LASSEN. IN 15 BIS 20 MINUTEN BEI SCHWACHER MITTELHITZE (160 °C) IN DER MITTE DES VORGEHEIZTEN OFENS. BEACHTEN: SIND DIE WALNUESSE SEHR FEIN GEMAHLEN, BRAUCHT ES ETWAS WENIGER EIWEISS.