

Walnus - Biskuittaler

Kategorien: Plätzchen, Land, Amerika

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Kalifornische Walnüsse
2		Eier
60	Gramm	Zucker
1		PriseSalz
30	Gramm	Mehl
1		Essl. Kakao
1/2	Teel.	Backpulver
		Außerdem:
1		Orange
4		Kalifornische Walnusshälften
1	Teel.	Puderzucker

Anleitung:

Walnüsse sehr fein hacken. Eier, Zucker, Salz und 2 Esslöffel Wasser 8 Minuten lang auf höchster Stufe steif schlagen. Gehackte Walnüsse, Mehl, Kakao und Backpulver vermischen. Mit einem Schneebesen unter die Eimasse heben. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech 8 Teigkreise (Durchmesser ca. 8 cm) spritzen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°,

Umluft:180°C, Gas: Stufe 4) ca. 7 bis 8 Minuten backen.

Abkühlen lassen.