

## Knusper - Plätzchen - Feine

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

Für etwa 45 Stück:

280	Gramm	Walnusskerne
3		Eier
200	Gramm	Zucker
		Abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone
		Außerdem
1	Pack.	Gehackte Pistazien

### Anleitung:

Die Walnusskerne fein mahlen. Die ganzen Eier, Zucker, abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Quirlen des elektrischen Handrührers schaumig schlagen. Gemahlene Walnüsse mit einem Schneebesen von Hand locker darunter heben. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen von etwa 20 Gramm nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit gehackten Pistazien bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 160° C, Umluft: 140° C, Gas: Stufe 1- 2) etwa 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Kalorien: Stck. 70 kcal.