Walnussplätzchen

Zutaten für ca. 40 Stück:
3 kleine Eier
280 g Zucker
Saft und Schale von 1/2 Zitrone
280 g geriebene Walnusskerne

Außerdem:
runde Oblaten

Zubereitung:
Die Eier mit einem Handrührgerät sehr schaumig rühren. Zucker, Zitronenschale und Saft dazu geben und so lange rühren, bis die Masse deutlich an Volumen zugenommen hat. Walnusskerne mit einem Kochlöffel locker unterheben. Oblaten längs spalten, so dass man zwei Stück aus einer Oblate erhält und auf der rauen Seite kleine Häufchen von der Walnussmasse setzen.
Im vorgeheizten Backofen bei 160°C etwa 15-20 Minuten hellbraun backen.

© lecker-backen.de