Nussbaiser



Zutaten

- 2 Eiweiß
- 140 g Puderzucker
- 100 g gehackte Walnusskerne

Zubereitung

1. Das Eiweiß mit dem Zucker im Wasserbad aufschlagen, dann wieder kalt schlagen, bis sich die Masse wie ein weiches Band ziehen lässt.

2. Die gehackten Walnüsse unterheben, gut vermischen und mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Blech setzen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 130°C etwa 35 Minuten trocknen.