

Schneebälle mit Walnüssen



Rezept und Foto von melestti

Zutaten:

2 Eiweiß

100 g Puderzucker

1 1/2 EL Zitronensaft

200 g Walnüsse

Zubereitung:

1. Das Eiweiß mit dem Ballonbesen zu Schnee schlagen. Nach und nach den Puderzucker und den Zitronensaft dazugeben und alles zu einer steifen Masse verrühren.

2. Die Walnüsse im Multi mit dem Messer feinhacken. Die kleingehackten Walnüsse unter die Eischneemasse mit dem Unterheb-Element (ersatzweise mit dem Kochrührelement) unterheben.

3. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Schneebälle werden im 120 Grad heißen Backofen für ca. 20 Minuten getrocknet.