

Walnuss-Duchess

(Rezept von Monika Hock, Pralinen-Zauberei, München)



- Zutaten:**
- 250 g Eiweiß
 - 200 g Zucker
 - Prise Salz
 - 400 g Walnüsse (oder Walnussmehl)
 - 25 g Puddingpulver Vanille
 - 70 g Butter

Zubereitung:

Walnüsse fein reiben (oder Walnussmehl verwenden). Eiweiß mit Zucker zu festem Schnee schlagen, etwas Salz zugeben. Butter schmelzen lassen. Walnuss fein gerieben und Puddingpulver mischen und unter den Eischnee heben. Die flüssige Butter unterziehen.

Masse in einen Spritzbeutel einfüllen und gleichmäßige Plätzchen aufspritzen.

Bei 180 Grad goldgelb backen.

Varianten:

nach dem Erkalten in flüssige Schokolade tauchen oder mit Schokolade zwei dieser Plätzchen zusammensetzen.

