



# Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

## 18. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Claudia Walser aus Gaden - sie stellt ihre Walnussmakronen vor

### Zutaten

2 Eiweiß  
100 g Puderzucker  
½ Aroma Buttervanille  
200 g Walnussstückchen

### Zubereitung

Eiweiß steif schlagen. Gesiebten Puderzucker in das Eiweiß rühren. Aroma Buttervanille unterrühren. Die Walnüsse in eine Tüte geben und mit einem Nudelholz grob zerkleinern und unterheben. Danach mit einem Teelöffel Walnusshäufchen auf ein Blech mit Backpapier setzen. Bei 120°C – 125°C Umluft mindestens 25 Minuten backen. Wenn sich die Häufchen leicht vom Blech lösen lassen, sind sie fertig.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Claudia Walser