

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Weihnachten

Für: 60 Stück

Verfasst von: Maria Schörghofer

Zutaten

3	Eiklar
250 G	Walnüsse
250 G	Topfen
100 G	Honig
1 PRISE	Salz
1 PRISE	Vanillezucker nach Geschmack
1 PRISE	Zimt
	ganze Walnüsse zum Verzieren

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.
3. Die gemahlenen Walnüsse, den Topfen, Honig, Vanillezucker und Zimt nach und nach vorsichtig unter den Eischnee heben, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
4. Die Walnussmasse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und kleine Rosetten auf das vorbereitete Backblech spritzen.
5. Jedes Keks mit einem Walnussstück verzieren und diese leicht andrücken.
6. Die Walnusskekse bei 160 °C etwa 25–30 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.
7. Die Kekse aus dem Backofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Diese kleinen Walnusskekse kommen ganz ohne Mehl aus. Gemahlene Walnüsse, Honig und etwas Zimt sorgen für einen herrlich nussigen Geschmack. Mit einer Walnusshälfte verziert, sind sie auch optisch ein schöner Hingucker auf dem weihnachtlichen Keksteller. Durch den Topfen bleiben die Kekse innen angenehm saftig.