Walnuss-Baiser-Ringe von Tabea Dobler

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://meinleckeresleben.com/2017/12/22/last-minute-kekserl-zum-dahinschmelzen-zarte-matcha-kipferl-und-walnuss-baiser-ringe/

250 g Weissmehl	
70 g Baumnüsse	
200 g Butter	
70 g Puderzucker	
1.0 Stück Eier	
0.5 Stück Zitronen	Schale abreiben. Schale mit allen anderen Zutaten mischen und kneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen und Scheiben ausstechen. Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Heißluft ca. 10 Minuten hell backen. Mit dem restlichen Teig so verfahren, bis wir ganz viele Kekserl haben.
3.0 Stück Eiweiss	
200 g Puderzucker	
100 g Baumnüsse	Für die Walnuss-Baisermasse die Eiklar mit der Küchenmaschen steif schlagen. Staubzucker nach und nach zugeben und weitere 3-4 Minuten mixen. Dann die Mixschüssel über ein heißes Wasserbad stellen und die Masse über Dampf 10 Minuten weiterschlagen und danach wieder ein paar Minuten kalt schlagen. Die geriebenen Walnüsse unterheben und die Masse in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen. Einen Rand auf die vorgebackenen Kekserl spritzen und im Ofen bei 110°C Heißluft ca. 14-16 Minuten trocknen.
50 g Konfitüre	Die Marmelade erhitzen, in einen kleinen Plastikbeutel geben, die Spitze abschneiden und in die Mitte der ausgekühlten Ringe einen Marmeladetupfen setzen.