

Walnuss-Baiser-Ringe von Tabea Dobler

Mengen für 20 Personen

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

500 g Weismehl	
140 g Baumnüsse	
400 g Butter	
140 g Puderzucker	
2.0 Stück Eier	
1.0 Stück Zitronen	<p>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.</p> <p>Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Heißluft ca. 10 Minuten hell backen. Mit dem restlichen Teig so verfahren, bis wir ganz viele Kekserl haben.</p>
6.0 Stück Eiweiss	
400 g Puderzucker	
200 g Baumnüsse	<p>Für die Walnuss-Baisermasse die Eiklar mit der Küchenmaschinen 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.</p> <p>Die geriebenen Walnüsse unterheben und die Masse in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen.</p> <p>Einen Rand auf die vorgebackenen Kekserl spritzen und im Ofen bei 110°C Heißluft ca. 14-16 Minuten trocknen.</p>
100 g Konfitüre	<p>Die Marmelade erhitzen, in einen kleinen Plastikbeutel geben, die Spitze abschneiden und in die Mitte der ausgekühlten Ringe einen Marmeladetupfen setzen.</p>