

WALNUSS-ECKEN



Zutaten:

125 g Butter
2 Eier
150 g **ENERGY 32** Neutral
1 Päckchen Vanillezucker
250 g gemahlene Walnüsse
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver
150 g Walnuskerne
Zartbitter Kuvertüre

Die weiche Butter mit den Eiern, **ENERGY 32** und Vanillezucker schaumig rühren. Das Backpulver mit der Speisestärke vermischen und zusammen mit den gemahlene Walnüssen unterrühren. Alles gut vermischen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Auf 160 Grad C° im vorgeheizten Backrohr etwa 25-30 Minuten backen.

Nach Bedarf den abgekühlten Teig mit der Schokoladen-Glasur beziehen und mit den Walnussskernen dekorieren.