

Walnuss- Baiser mit weißer Schokolade Zutaten für 50 Stück

3 Eiweiß
1 Prise Salz
200g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Tropfen Rum Aroma
200g Walnüsse
100g weiße Schokolade
50 Oblaten

Für die Garnitur:

100g Puderzucker
½ Eiweiß
grüne Speisefarbe
bunte Zuckerstreusel
Walnussviertel zum Dekorieren

Zubereitung:

Eiweiß mit Salz schnittfest schlagen. Beide Zuckersorten und Rum –Aroma zufügen. So lange schlagen , bis alles fest und glänzend ist. Nüsse hacken Schokolade reiben Und beides unter den Eischnee heben. Mit nassen Teelöffel kleine Häufchen auf eine Oblate setzen, Rand frei lassen .

Im vorgeheizten Ofen 30 Minuten trocknen lassen
(E-Herd: 140°C, Gas: Stufe : 1, Umluft 120°C).

Auskühlen lassen

Aus Puderzucker und Eiweiß den Guss rühren. (nicht so flüssig). Mit Farbe einfärben. Je ein Klecks Guss auf die Mitte der Plätzchen setzen. Mit Zuckerstreuseln und Nüssen Verzieren.

.