



## Walnuss-Baiser-Keks

**Geschichte** Martina hat diese leckere Rezept aus Bremen mitgebracht

**Zutaten**

*Für den Teig*  
250g Mehl  
100 g Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
2 EL Creme double

*Für die Füllung*  
1 Eiweiß  
50 g Zucker  
Einige Tropfen Bittermandelöl  
150 g gemahlene Walnüsse  
50 g Halbbitterkuvertüre  
20 g Pistazienkerne

**Zubereitung**

Teig  
1 ) Teigzutaten verkneten  
2 ) ca. 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen  
3 ) ausrollen – wie stets gut bemehlen  
4 ) ausstechen

Füllung 1  
1 ) Eiweiß steif schlagen  
2 ) Zucker einrieseln  
3 ) Öl & Walnüsse unterheben  
4 ) Fingerkuppe auf Keks setzen  
5 ) Sodann bei 175 Grad 10 – 15 Minuten bei Unter-/Oberhitze und Vorheizen backen  
6 ) Auskühlen lassen

Füllung / Glasur  
1 ) Kuvertüre im Wasserbad schmelzen  
2 ) Tupf auf Kugel setzen  
3 ) mit Pistazien bestreuen

**Foto**

