

Waffeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

Nuesse

90 g Mandeln, gerieben
100 g Walnusskerne, gerieben
6 Eigelb
200 g Zucker
6 Eischnee
20 g Mehl
1 pn Backpulver

* QUELLE

-Rezept nach Frau Dick

-erfasst von Petra Holzapfel

Eigelb und Zucker schaumig rühren, nach und nach die übrigen Zutaten zugeben, dabei zuletzt den steifgeschlagenen Eischnee unterziehen. Bei 175°C auf der mittleren Schiene 1 Stunde backen.

Sollte bis drei Tage im Voraus zubereitet werden - zieht dann besser durch!