

Rezept

# Walnussringe

Ein Rezept von Walnussringe, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Walnusskerne	<b>100 g</b> weiche Butter
<b>50 g</b> Ahornsirup	<b>120 g</b> Zucker
<b>2 TL</b> Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt	<b>1/2 TL</b> Ingwerpulver
<b>2</b> Eier (M)	<b>1</b> Eigelb (M)
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>220 g</b> Mehl
Blitzhacker	<b>1</b> Spritzbeutel mit Sterntülle (Größe 8)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal, 6 g F, 2 g EW, 11 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Walnusskerne im Blitzhacker fein mahlen.

---

2. Butter, Ahornsirup, Zucker, Vanillezucker oder Vanilleextrakt, Ingwerpulver, Eier und Eigelb in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts schnell zu einer glatten Masse rühren. Die gemahlene Walnüsse und das Backpulver dazugeben und mit dem Handrührgerät rasch einarbeiten. Das Mehl hinzufügen und ebenfalls mit dem Handrührgerät untermischen, bis ein glatter Teig entstanden ist.

---

3. Den Teig in den Spritzbeutel füllen und mit etwas Abstand zueinander Kringel von ca. 5 cm Ø auf die Backbleche aufspritzen. Die Walnussringe im Ofen (Mitte) pro Blech 12-15 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.