

Walnussgebäck

**klein und GROSS
und auch mit Füllung**

Zutaten:

**5 Eier
400 g Zucker
500 g Walnussmehl
4 TL Walnuss-Öl
1 Pck Vanillezucker
1 Prise Zimt
Marmelade nach eigenen Wünschen**



Zubereitung:

**Zuerst die Eier und den Zucker gut verrühren!
(Vorzugsweise mit Küchenmaschine oder Handmixer)
Nun das Walnussöl, den Vanillezucker und die Prise Zimt der
Masse zuführen und alles wieder gut verrühren.
Jetzt noch das Walnussmehl unterrühren und die Masse
ca. 10 Minuten ruhen lassen.
Die Masse kann jetzt in die ausgewählten Förmchen (Muffin-
Standart oder 35mm Pralinen-Formen) verteilt werden und in
den auf 170°C (Umluft) vorgeheizten Ofen gegeben werden.
Backzeit Muffinform ca. 17 Min.
Backzeit 35mm Pralinenform ca. 12 Min.
Bei den größeren Formen kann man eine Zwischenlage aus
der Wunschmarmelade vor oder nach dem Backen einfüllen.
Für den Feinschmecker ist auch eine Verzierung mit einer
leckeren Kuvertüre / Schokolade möglich.
Viel Spaß und einen guten Appetit!**