



## Schneebälle

### **Zutaten:**

2 Eiweiß  
200 g gemahlene Walnüsse  
200 g Puderzucker  
etwas Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen. Nach und nach zuerst den Puderzucker, dann die Walnüsse unterarbeiten. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und bei 120° Celsius ca. 20 Minuten eher trocknen als backen.

*leicht*