

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Nusskugeln

Zutaten

100 g
Pekan- oder Walnüsse
220 g
pflanzliche Margarine, in Stücke geschnitten
120 g
Puderzucker
1 gestr. TL
Zimt
1 TL
Vanillezucker
1 Prise
Salz
220 g
Mehl

Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung

Die Nüsse auf einem Backblech bei 180 Grad 8 bis 10 Minuten unter gelegentlichem Schütteln goldbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen, sehr fein mahlen.

Margarine mit Puderzucker schaumig rühren, Zimt, Vanillezucker, Salz, Nüsse und Mehl begeben und so lange verarbeiten, bis ein lockerer Teig entstanden ist. Abgedeckt für 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mit leicht bemehlten Händen Kugeln von 2 cm Durchmesser formen, mit ca. 4 cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 12 bis 15 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und dann in Puderzucker wälzen.

Rezeptgruppe: Dessert,Kekse.

Dieses Rezept von [Vegi-Info 2006/4](#) [3] wurde eingetragen von: Bernadette Raschle / 2010-03-30 14:40:13

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1835

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1835&lang=de

Links

- [1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>
- [2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>
- [3] <http://www.vegetarismus.ch/heft/2006-4/weihnachtsguezli.htm#f4>
- [4] <http://www.euroveg.eu>
- [5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>