Weihnachtsbäckerei – Gefüllte Walnüsse



Gefüllte Walnüsse

Zutaten:



ganze Walnüsse (oder schon leere Schalen)
1 Eiweiß
Beliebige Saaten oder Hamsterfutter

Zubereitung:



Zuerst muss die Walnuss möglichst vorsichtig geöffnet werden, man braucht die Schalen, möglichst ganz.
Das Eiweiß aufschlagen und mit den Saaten vermischen. Die Eiweiß-Masse in die Walnusshälften füllen und bei 100°C ca. eine Stunde backen.
Gut durchtrocknen lassen.