

Bärner Hasunuss - Lækkerli

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Gemahlene Haselnüsse	In einer Bratpfanne unter ständigem Rühren Portionenweise hellbraun rösten, in einer Schüssel etwas abkühlen
200	Gramm	Gemahlene Mandeln	
200	Gramm	Zucker	
50	Gramm	Orangeat	
50	Gramm	Zitronat	
3		Frische Eiweisse, leicht verklopft	
2	Essl.	Zwetschgenwasser	Alles beigeben, mit dem Teighörnchen zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl Stellen
		Glasur	
7	Essl.	Puderzucker	
2	Essl.	Zwetschgenwasser	In einer kleinen Schüssel verrühren. Leckerli-Oberfläche in die Glasur tauchen, wenig Abtropfen, auf ein Gitter legen, trocknen Lassen

Anleitung:

Es gibt Basler Leckerli, Appenzeller Leckerli und in Bern natürlich auch unsere Haselnuss-Lækkerli. Ideales Guetzli zur Eiweissverwertung beim Backen in der Weihnachtszeit!

Formen: Teig portionenweise zwischen 2 aufgeschnittenen Plastikbeuteln ca. 7 mm dick auswallen. In Rechtecke von je ca. 2x4 cm schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Backen: ca. 5 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.

Haltbarkeit: lagenweise mit Backpapier getrennt in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.