

Berner Haselnuss - Leckerli

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Zucker
5	Essl.	Puderzucker
3		Eiweiss
200	Gramm	Mandeln gemahlen
300	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
2	Essl.	Zwetschgenwasser
50	Gramm	Feingehacktes Zitronat
50	Gramm	Feingehacktes Orangeat

Anleitung:

Haselnüsse in einer Pfanne leicht rösten, in einer Schüssel auskühlen lassen. Eiweiss mit dem Handrührgerät leicht anschlagen, Nüsse, Mandeln, Orangeat, Zitronat, Zucker und Zwetschgenwasser zugeben und zu einem Teig zusammenrühren. Zugedeckt ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Teig zwischen Folien (z.B. aufgeschnittene Tiefkühlbeutel) 7 mm dick ausrollen. Obere Folie abziehen und 2 x 4 cm grosse Rechtecke schneiden. Mit kleinem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Goldgelb backen.

Schaltung:

2. Schiebeleiste v.u.180 - 200°C

Umluftbackofen: 160 - 180°C

6 - 7 Minuten

Nach dem Backen noch heiss mit Puderzucker-Zwetschgenwasser-Glasur bestreichen.