

Züri - Lächerli (Ch)

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Rezept

MASSE

| | | |
|-----|---------|--------------------|
| 350 | Gramm | Geschälte Mandeln |
| 350 | Gramm | Puderzucker |
| 6 | Tropfen | Bittermandel-Aroma |
| 2 | | Frische Eiweisse |

GLASUR

| | | |
|-------|-------|-------------|
| 50 | Gramm | Puderzucker |
| 1 1/2 | Essl. | Wasser |

Anleitung:

Überzeugen genauso wie die Basler Variante: Züri-Lächerli, das süsse Mandelgebäck mit den schönen Bildli.

Mandeln im Cutter sehr fein mahlen, in eine Schüssel geben. Puderzucker und Bittermandelaroma daruntermischen. Ein Eiweiss nach dem andern darunterkneten, bis das Marzipan fein ist und eine kompakte Masse bildet. Puderzucker und Wasser in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Lächerli dünn mit der Glasur bestreichen, auf einem Gitter trocknen lassen. Nährwert pro 100g: kcal 456 F 23g Kh 52g E 9g

Zusatzinformationen Formen: Marzipan portionenweise zwischen zwei aufgeschnittenen Plastikbeuteln ca. 1 cm dick auswallen. Holzmodel kalt abspülen, mit der Musterseite nach unten kurz auf ein Tuch drücken, sofort auf das Marzipan legen, andrücken, dem Model entlang ausschneiden. Marzipan sorgfältig vom Model lösen, auf zwei Backpapiere verteilen. Model wieder abspülen, so weiterfahren, bis das Marzipan aufgebraucht ist. Lächerli offen bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen lassen. Ein Backpapier auf einen Blechrücken ziehen. Backen: ca. 3 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen. Vorgang wiederholen. Tipp: im Heiss-/Umluftofen bei 200 Grad alle Züri-Lächerli auf zwei Blechen gleichzeitig backen. Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.