

Haselnuss-Eiweiss-Gebäck

etwa 30 Stk.



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

2 Eiweiss
200 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Dr. Oetker Aroma Rum
250 g Haselnüsse, gemahlen

Ausserdem:

Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Grün, Gelb, Rot, Blau)
1 TL Kakaopulver
Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 140 °C

Heißluft 120 °C

2 Teig:

Eiweiss in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren. Zum Verzieren etwa 2 EL Eischnee in einen Gefrierbeutel geben und beiseitelegen. Vanillin-Zucker, Aroma und die Hälfte Haselnüsse vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den übrigen Eischnee rühren. Vom Rest der Haselnüsse so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt.



Teig halbieren. Eine Hälfte mit grüner Speisefarbe (Tannenbäume), die andere Hälfte mit Kakao verkneten. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und Teige jeweils knapp 1 cm dick ausrollen. Dreiecke (etwa 5 x 4 cm) ausschneiden oder Motive ausstechen und auf das Backblech legen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die Teigstücke nach Belieben mit dem Eischnee verzieren und backen.

Ober-/Unterhitze 140 °C
Heißluft 120 °C
Backzeit: etwa 20 Minuten

Das Gebäck muss sich beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen. Die Guetzli mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Tipps:

Ausstechförmchen in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht kleben bleibt. Der Eischnee soll beim Backen hell bleiben. Das Gebäck bleibt saftig, wenn es in gut schliessenden Dosen aufbewahrt wird (ca. 2 Wochen).

