


Schaffhauserzungen

30 - 35 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Teig:**

2 Eiweiss
25 g Zucker
65 g Mandeln, geschält, gemahlen
75 g Zucker

Füllung:

60 g Butter, weich
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
50 g Nuss-Nougat Creme, z.B.
Nutella® oder Mandelcrème
30 g Puderzucker (nach Belieben)

Vorbereiten:

Schablone vorbereiten: Auf ein Backpapier mit einem Bleistift Linien aufzeichnen, sodass 5 cm breite Streifen entstehen, welche jeweils 1 cm Abstand zueinander haben. Schablone mit der Farbe nach unten auf ein Backblech legen. Spritzsack mit Lochtülle (Ø 15 mm) bereitstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heißluft 150 °C

Teig:

Eiweiss steif schlagen, 25 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Mandeln und Zucker mischen, begeben und vorsichtig darunterziehen.

Teig mit dem Spritzsack flach auf die Schablone aufspritzen (ovale Kreise, ca. 5 × 3 cm). Sofort in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 20 bis 25 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 20 - 25 Minuten

Züngli abkühlen lassen.



Dr. Oetker AG/SA

Füllung:

Butter schaumig schlagen. Finesse und Mandelcrème begeben und weiterschlagen. Nach Belieben Puderzucker darübersieben und gut mischen.

Die Hälfte der Züngli wenden. Füllung mit einem Spritzsack aufspritzen oder mit einem Messer aufstreichen und die andere Hälfte der Züngli auflegen.

