

Schoggi-Züngli

etwa 60 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

4 Stk. Eiweiss
80 g Zucker
80 g Puderzucker
160 g Haselnüsse, gemahlen
2 EL Mehl

Glasur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

2 Teig:

Die Eiweisse mit dem Zucker steif schlagen, so dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Puderzucker, Haselnüsse und Mehl mischen, zugeben und vorsichtig unterheben.

Den Teig in einen Spritzsack, mit mittlerer glatter Tülle, füllen und 6cm lange Züngli auf das Backpapier spritzen. Während ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Rille backen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten



Herausnehmen und mit dem Papier auf ein Gitter ziehen. Auskühlen lassen.

3 Glasur:

Die Glasur nach Packungsanweisung zubereiten, in eine Tasse füllen. Die Züngli zur Hälfte eintunken, unten gut abstreifen und trocknen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In einer gut verschliessbaren Dose aufbewahren.

