



Guetzli

Brutti ma buoni

Zutaten

Zutaten Zuckersirup

125g Rohrzucker
1 EL Zitronensaft
50ml Wasser

Zutaten Teig

100g **ganze Haselnusskerne**
100g geschälte Mandelkerne
70g Eiweiss (von etwa 2 Eiern)
1 Prise Salz
1 EL Vanilleextrakt


Ausserdem

2 Backbleche
Backpapier
1 Spritzbeutel mit Lochausguss

Zubereitung

1. Den Backofen auf 120°C Ober-/Unterhitze vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und danach mit einem Handtuch die Schale abreiben.
3. Die Haselnüsse zusammen mit den Mandeln in einem Mixer fein aber nicht zu fein mahlen.
4. Für den Zuckersirup den Zucker zusammen mit dem Zitronensaft und dem Wasser in einer Pfanne aufkochen lassen. Danach 2 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Für den Teig das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und den noch heissen Sirup in einem feinen Strahl unter ständigem Rühren hinzufügen.
6. Die Mandeln mit einem Teigspachtel unterrühren.
7. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochausguss füllen und baumnuss-grosse Tupfen auf die vorbereiteten Backbleche spritzen.
8. Die Plätzchen bei 120°C Ober-/Unterhitze für 60 Minuten backen.
9. Nach 60 Minuten die Hitze auf 100°C Ober-/Unterhitze reduzieren und weitere 60 Minuten fertig backen.

QUICK-INFOS

Rezept für: 

Vorbereitung: 15 min.

Backzeit: 120 min.

Tipps:

Der Ausguss des Spritzbeutels sollte nicht zu klein sein, sonst verstopft sie!

Beim Backen einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Beim Zuckersirup kann etwas geröstetes Haselnussöl beigegeben werden.

Benötigte Produkte von St. Galler Öl für dieses Rezept:

