


Haselnuss-Eiweiß-Gebäck

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für das Backblech:**

Backpapier

Teig:

2 Eiweiß (Größe M)

200 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

10 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)

etwa 250 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Außerdem:

etwa 1/2 Tube Dr. Oetker Back- und Speisefarbe grün

1 TL Dr. Oetker Kakao

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 140°C**Heißluft: etwa 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.

3 Teig halbieren. Eine Hälfte mit grüner Speisefarbe, 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.

4 Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die Teigstücke nach Belieben mit dem Eischnee verzieren. Backen.

Einschub: unten**Backzeit: etwa 20 Min.**

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Ausstechförmchen in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht kleben bleibt.
- Damit der Eischnee beim Backen hell bleibt, bereits 5 Min. vor Beendigung der Backzeit das Gebäck prüfen.
- Das Gebäck bleibt saftig, wenn es in gut schließenden Dosen aufbewahrt wird (ca. 2 Wochen).

