

Weisse Schoggistreifli

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Trocknen: ca. 12 Std.

Backen: ca. 10 Min.

Ergibt ca. 60 Stück

2 frische Eiweisse

1 Prise Salz

40 g Zucker

200 g gemahlene geschälte Mandeln

120 g weisses Schokoladepulver (Caotina)

4 Esslöffel Quittengelee

1. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen.

2. Zucker, Mandeln und Schokoladepulver in einer Schüssel mischen, sorgfältig unter den Eischnee mischen.

Formen: Teig in 4 Portionen teilen, auf wenig gemahlenen Mandeln zu je ca. 35 cm langen Rollen formen, auf einen mit Backpapier belegten Blechrücken legen. Mit einem Teighölzli (7 mm) eine ca. 5 mm tiefe Rille in die Mitte der Rollen drücken. Gelee in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 5 mm) geben, in die Rillen spritzen.

Trocknen: ca. 12 Stunden.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, die noch warmen Rollen schräg in ca. 1 cm breite Stücke schneiden, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 2 Wochen.

Pro 100 g: 46 g Fett, 19 g Eiweiss, 74 g Kohlenhydrate, 3272 kJ (782 kcal)



Tipp: Noch mehr Guetzli, von klassisch bis aussergewöhnlich, finden Sie in unserem altbewährten Guetzlibuch.

Bestellmöglichkeit bei Betty Bossi, Die Ideenküche, 6009 Luzern, oder online unter www.bettybossi.ch.

