

Zwänzger-Stückli

Lang ists her, als man sie für 20 Rappen beim Dorfbeck kaufen konnte: Vogelnestli, Kokosmakrönli & Co. Die Zwänzger-Stückli von damals sind auch heute noch eine beliebte Nascherei zum Nachmittagskaffee.



+ SCHWEIZER
KÜCHE

Vogelnestli

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Ergibt 8 Stück

1 ausgewallter Mürbeteig
(ca. 32 cm Ø)

3 frische Eiweisse

1 Prise Salz

100 g Zucker

250 g gemahlene Haselnüsse

1 Teelöffel Zitronensaft

**3 Esslöffel Vierfrucht-
konfitüre**

1. Mit einem gewellten Ausstecher (ca. 9 cm Ø) 8 Rondellen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 15 Min. kühl stellen.

2. Eiweisse mit dem Salz sehr steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, kurz weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.

3. Restlichen Zucker, Nüsse und Zitronensaft sorgfältig daruntermischen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 1 cm Ø) geben. Je ein Kränzchen auf die Teigondellen spritzen, dabei ringsum einen Rand von ca. 5 mm frei lassen.

4. Konfitüre glatt rühren, je ca. 1½ Teelöffel in die Mitte der Kränzchen geben.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 5 Tage.

Pro Stück: 29 g Fett, 8 g Eiweiss,
39 g Kohlenhydrate, 1867 kJ (446 kcal)