

GEWÜRZZÜNGLI MIT KÄSESTÄNGELI

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Für ca. 70 Stück

1 Spritzsack mit glatter Tülle von 1 cm Ø
Backpapier für das Blech

4 Eiweiss
150 g Zucker
150 g geschälte Mandeln, gemahlen
25 g Butter, flüssig
1-2 TL schwarze Pfefferkörner, Sternanis,
Kreuzkümmel
wenig Salz
300 g Hartkäse, z. B. Gruyère AOC



ZUBEREITUNG

- 1 Eiweiss mit 50 g Zucker steif schlagen. Restlichen Zucker und Mandeln mischen, unter den Eischnee ziehen. Butter darunterheben.
- 2 Mandelmasse in den Spritzsack füllen, Stängel von 7 cm Länge auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.
- 3 Pfeffer, Sternanis und Kreuzkümmel im Mörser zerdrücken oder im Cutter grob hacken, mit Salz mischen. Gewürzmischung auf die Stängel streuen.
- 4 In der Mitte des auf 170 °C vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 5 Käse in ca. 5 mm dicke Stängel schneiden. Gewürzzüngli und die Käsestängeli in Schalen anrichten.

VORBEREITEN

Gewürzzüngli können bis zu 2 Wochen im Voraus zubereitet werden. In einer gut verschlossenen Blechdose aufbewahren.

Sternanis und Kreuzkümmel im Voraus hacken.

