

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 ausgewählter Mürbeteig
(ca. 32 cm Ø)

3 frische Eiweisse

1 Prise Salz

100g Zucker

250g 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 Teig Rondellen 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: 29g Fett, 8g Eiweiss,
39g Kohlenhydrate, 1867 kJ (446 kcal)



Kokos-Makrönli

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Trocknen: ca. 65 Min.
Ergibt ca. 8 Stück

3 Esslöffel Wasser

175g Zucker

2 Eiweisse

1 Prise Salz

1½ Esslöffel Zucker

175g Kokosraspel

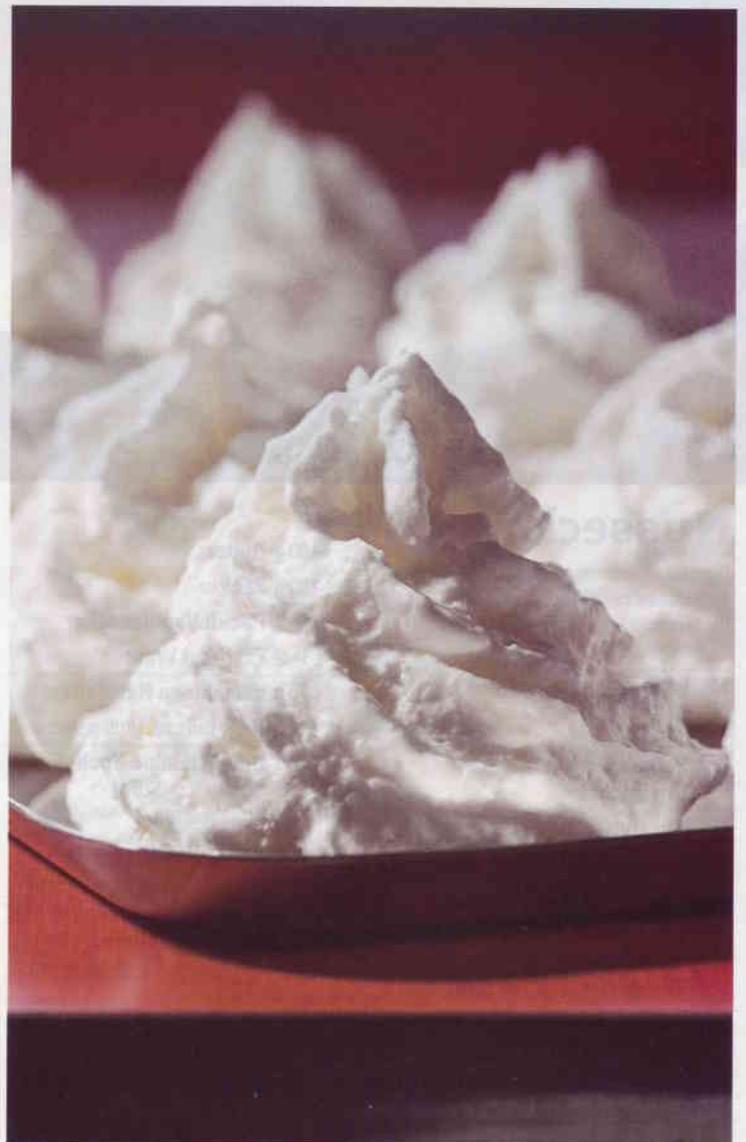
2 Esslöffel Maizena

1. Wasser und Zucker in einer kleinen Pfanne unter Rühren aufkochen.
2. Eiweisse mit dem Salz sehr steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Heisses Zuckerwasser unter Rühren langsam dazugießen.
3. Kokosraspeln und Maizena mischen, sorgfältig mit einem Gummischaber unter den Eischnee ziehen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 1 cm Ø) geben. Ca. 8 Makrönli mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Trocknen: ca. 65 Min. in der unteren Hälfte des auf 100 Grad vorgeheizten Ofens, dabei Ofentüre mit einer Holzgabel leicht offen halten. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 1 Woche.

Pro Stück: 14g Fett, 2g Eiweiss, 28g Kohlenhydrate, 1025 kJ (245 kcal)



Schoggi-S

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Trocknen: ca. 65 Min.
Ergibt ca. 8 Stück

2 Eiweisse

1 Prise Salz

100g Zucker

2 Esslöffel Schokoladepulver

1 Esslöffel Maizena

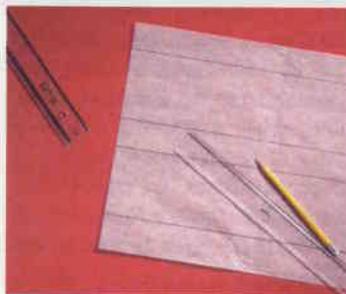
1. Blech vorbereiten (siehe «Gewusst wie»). Eiweisse mit dem Salz sehr steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, kurz weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.

2. Schokoladepulver sieben, mit dem Maizena mischen, mit restlichem Zucker sorgfältig unter den Eischnee ziehen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 1 cm Ø) geben. Auf das vorbereitete Blech zwischen die Linien ca. 8 S spritzen.

Trocknen: ca. 65 Min. in der unteren Hälfte des auf ca. 100 Grad vorgeheizten Ofens, dabei Ofentüre mit einer Holzgabel leicht offen halten. Schoggi-«S» herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.

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

Pro Stück: 0g Fett, 1g Eiweiss, 15g Kohlenhydrate, 284 kJ (68 kcal)



Gewusst wie: 2-mal 2 Linien von je ca. 10cm Abstand längs auf ein Backpapier zeichnen. Blechrücken befeuchten, Papier mit der bezeichneten Seite nach unten darauflegen. So rutscht das Backpapier nicht, und alle Schoggi-S werden gleich gross.



Nussecken

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 22 Min.
Ergibt 12 Stück

Mürbeteig

- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 40 g Zucker
- 60 g Butter, in Stücken, kalt
- ½ Ei, verknüpft

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter beigegeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben, Ei beigegeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Teig auswallen (siehe «Gewusst wie»). Backpapier auf das Blech ziehen.

Belag

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 2 Esslöffel Wasser
- 75 g gemahlene Haselnüsse
- 125 g Haselnüsse, grob gehackt

1 Beutel dunkle Kuchen-
glasur (ca. 125 g),
geschmolzen

- Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einer Pfanne warm werden lassen, bis die Butter geschmolzen ist. Pfanne von der Platte nehmen.
- Nüsse darunterrühren, etwas abkühlen. Masse auf dem Teig ausstreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.

Backen: ca. 22 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit dem Papier auf ein Gitter ziehen, auskühlen. In 6 Quadrate von je ca. 8 cm schneiden. Quadrate diagonal halbieren. Je 2 Ecken in die Kuchenglasur tauchen, Nussecken auf ein Backpapier legen, trocknen lassen.

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

Pro Stück: 24 g Fett, 4 g Eiweiss,
22 g Kohlenhydrate, 1327 kJ (317 kcal)



Gewusst wie: Teig zwischen Klarsichtfolie und Backpapier rechteckig (ca. 16 x 24 cm) ca. 5 mm dick auswallen, Klarsichtfolie ablösen.