

Haselnussküchlein in Morchelrahmsauce

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Eiweiss
Haselnuss
Schweiz

- 125 g Haselnusskerne; leicht
 - geröstet und abgerieben
 - dann geviertelt
- 1 Unbehandelte Zitrone
 - abgeriebene Schale
- 200 g Puderzucker
- 4 Eiweiß

* QUELLE

- Nach: Marie-Louise Roth
- Das Kochbuch aus dem
- Bernbiet, 1978
- ISBN 3-88117-054-5
- Erfasst von Rene Gagnaux

Eiweiß steif schlagen, Puderzucker zugeben und nochmals gut schwingen.
Zitronenschale und Haselnüsse darunterziehen und mit dem Teelöffel
haufchenweise auf das mit eingeölter Alufolie belegte Blech setzen. Bei 120
oC im Ofen trocknen (Dampfabzug öffnen). Die Schäumchen müssen weiß bleiben.