

NUSSZÖPFLI / NUSSHÄRZLI

ZUTATEN für 10 Portionen

10 Stk. Nussstange

Glasur

50 g Eiweiss

200 g Puderzucker

einige Tropfen Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Nussstangen aus dem Tiefkühler nehmen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech leicht antauen lassen.

Variante Nusszöpfli:

Nussstangen leicht flach drücken und mit einem scharfen Fleischmesser in der Mitte längs durchschneiden und die Stränge zu einem Zöpfli flechten.

Variante Nussherzli:

Nussstange längs 4/5 aufschneiden, beide Stränge zweimal nach aussen drehen und zu einem Herz formen.

Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Backen: bei 190 °C, ca. 20 Minuten

Glasur:

In einer kleinen Schüssel Eiweiss und Puderzucker mischen. Zitronensaft untermischen, bis eine glatte und leicht fließende Glasur entsteht. Schüssel mit einem feuchten Tuch zudecken. Die noch heißen Gebäcke mit der Glasur bestreichen. Nach Belieben mit gehackten Haselnüssen dekorieren.

