



miva

transportiert hilfe

Rezepte des Monats Dezember 2011

Baumnussmakrönli

Rezept von Sophie Fürst (Marketingassistentin bei miva Schweiz)

Zutaten für ca. 16 Stück:

| | |
|----------|---|
| 2 | Eiweiss |
| 50 g | Zucker |
| 50g | Rohrzucker (oder normalen Zucker) |
| 160g | gemahlene Baumnüsse |
| 16 Stück | geviertelte Baumnüsse (zur Dekoration) |



Herstellung:

- Eiweiss in eine Schüssel geben und sehr steif schlagen.
- 50g Zucker begeben und darunter schlagen bis die Masse glänzt.
- 50g Rohrzucker begeben und sorgfältig mit dem Gummischaber darunter ziehen.
- Die 160g gemahlene Baumnüsse mit hinein mischen.
- Den fertigen Teig mit 2 Teelöffeln entweder zu Häufchen oder zu sog. „Schiffli“ formen. Die „Schiffli“ auf Blechreinpapier legen, eine geviertelte Nuss darauf setzen und 1-2 Stunden trocknen lassen.
- Danach den Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Makrönli in der Mitte des Ofens etwa 5 Minuten backen. Sie sollten ganz wenig braun werden. (Wenn sie zu lange im Ofen sind, trocknen sie aus.)
- Variante: Baumnüsse durch Mandeln ersetzen

Viel Spass beim „Guetzle“ !



miva

transportiert hilfe

Rezepte des Monats Dezember 2011

Schokoladekugeln

Rezept von Sophie Fürst (Marketingassistentin bei miva Schweiz)

Zutaten für ca. 30 Stück:

| | |
|--------|-------------------|
| 200g | Zucker |
| 2 | Eier |
| 125g | dunkle Schokolade |
| 250g | gemahlene Mandeln |
| 1 TL | Zimt |
| 3 EL | Mehl |
| 3-5 EL | Puderzucker |



Herstellung:

- Die Schokolade an der Bircherraffel fein reiben. (Schneller und weniger mühsam geht es mit einem entsprechenden Küchengerät.)
- Zucker und Eier in einer Schüssel schaumig rühren.
- Die Schokolade, die Mandeln, den Zimt und das Mehl zur Eimasse geben und sorgfältig mischen. Es soll ein sehr feuchter Teig entstehen.
- Den Teig mindestens 1 Stunde (länger ist empfehlenswert) kühl stellen.
- Danach von Hand nussgrosse Kugeln formen und diese im Puderzucker wenden bis sie vollständig bedeckt sind.
- Die Kugeln auf ein mit Blechreinpapier ausgelegtes Blech legen und einige Stunden antrocknen lassen. (Es empfiehlt sich, die Kugeln über Nacht antrocknen zu lassen.)
- Dann im auf 150 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Dabei sollten die Kugeln leicht in die Breite gehen und etwas aufreissen.

Damit die Kugeln länger feucht bleiben, lagern Sie sie in einer Guetzli-Büchse mit halbgeöffneten Deckel, Küchentuch darüber draussen auf dem Balkon.