

+++ Bärner Hasunuss-Läckerli

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.
Backen: ca. 5 Min. pro Blech
Ergibt ca. 80 Stück

200 g **gemahlene Haselnüsse**

in einer Bratpfanne unter ständigem Rühren portionenweise hellbraun rösten, in einer Schüssel etwas abkühlen

200 g **gemahlene Mandeln**

200 g **Zucker**

50 g **Orangeat**

50 g **Zitronat**

3 **frische Eiweisse**, leicht verklopft

2 Esslöffel **Zwetschgenwasser***

alles beigegeben, mit dem Teighörnchen zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen

Formen: Teig portionenweise zwischen 2 aufgeschnittenen Plastikbeuteln ca. 7 mm dick auswallen. In Rechtecke von je ca. 2×4 cm schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 5 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.

Glasur

7 Esslöffel **Puderzucker**

2 Esslöffel **Zwetschgenwasser**

in einer kleinen Schüssel verrühren. Leckerli-Oberfläche in die Glasur tauchen, wenig abtropfen, auf ein Gitter legen, trocknen lassen

Haltbarkeit: lagenweise mit Backpapier getrennt in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

Pro Stück: 3 g Fett, 1 g Eiweiss, 5 g Kohlenhydrate, 205 kJ (49 kcal)

* Zwetschgenwasser ist ein Obstbrand, der durch Destillation vergorener Zwetschgen gewonnen wird. Ersatz: Kirsch.

Bern

