

Vogelnester



Zutaten

Teig:

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 75g Margarine
- 75g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei

Belag:

- 3 frische Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Zitronensaft
- 3 EL Konfitüre

Zubereitung

Mehl mit Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Margarine- oder Butterflöckchen darauf verteilen. Zucker, Vanillezucker und Ei ebenfalls dazugeben. Alles kräftig mit den Händen verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Abgedeckt für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anschließend den Teig mit einem gewellten Ausstecher (ca. 9 cm Ø) 8 Rondellen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 15 Minuten kühl stellen.

Eiweiße mit dem Salz sehr steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers beigeben, kurz weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.

Restlichen Zucker, Nüsse und Zitronensaft sorgfältig daruntermischen. Masse in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle (ca. 1 cm Ø) geben. Je ein Kränzchen auf die Teigfondellen spritzen, dabei ringsum einen Rand von ca. 5 mm frei lassen.

Konfitüre glatt rühren, je ca. 1 1/2 Teelöffel in die Mitte der Kränzchen geben.

Die Vogelnester ca. 12 Minuten bei 170°C Umluft backen.

Viel Spaß beim Backen !

Ursula

