

Zollikon backt

Baumnuss-Häufchen (50 bis 60 Stück)

«Diese kleinen Leckereien sind so speziell, weil sie mit einem kräftigen Baumnuss-Likör, dem Ratafia, aromatisiert werden. Ich schlage vor, bei der Alkoholmenge nicht zu schmürzelen. Auf Ihr Wohl!»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
3 Eiweiss Salz 125 g Zucker 350 g gemahlene Baumnüsse 3 EL (oder auch 4 oder 5) Ratafia Dunkle Kuvertüre	<ol style="list-style-type: none">1. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis glänzender Eischnee entstanden ist.2. Die Baumnüsse sorgfältig daruntermischen, den Likör dazugeben und umrühren.3. Die Masse in einen Spritzsack mit grosser Tülle füllen. Häufchen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech spritzen.4. Die Guetsli gut zwei Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen.5. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.6. Abkühlen lassen.7. Jedes Häufchen zu einem schönen Stück in die flüssige Kuvertüre tauchen. Erst probieren, wenn sie trocken sind...

