

Haselnussstangerl





In meinem Kühlschrank befinden sich 3 Eiklar (Eiweiß), da die Eidotter für einen Topfenstrudel verwendet wurden, die noch verwertet gehörten. Normalerweise wäre das ein Fall für Kokosbusserl, da es aber vor kurzen einen Kokoskuchen gab, wollte ich meine Mitesser nicht schon wieder mit den Kokosraspeln belästigen. Also musste eine neue Rezeptur für die Eiweißverwertung gefunden werden, gedacht, getan und nach kurzen Schmöckern in meiner sehr umfangreichen Rezeptesammlung, fand sich das Rezept der Haselnussstangerln. Die Zutaten waren alle vorrätig, das Rezept schien einfach in der Zubereitung - also wurden sie flugs gebacken und das Ergebnis schmeckte sehr zart, fast so als würde man süße Luft mit Parisercreme essen.

Zutaten für die Haselnussstangerl:

3 Eiklar Eiweiß) ca. 100g

100 g Kristallzucker

100 g Staubzucker (Puderzucker)

150 g geriebene Haselnüsse

Zubereitung:

Das Eiklar zu sehr festem Schnee schlagen und den Kristallzucker nach und nach unterrühren. Den Staubzucker mit den Haselnüssen vermischen und vorsichtig unterheben. In einem Dressiersack mit großer, glatter Tülle einfüllen. Ca. 4 cm lange Stangerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen, genügend Abstand halten und im vorgeheizten Backofen bei 160° Grad, Ober- und Unterhitze 20 Minuten backen.

Parisercreme für die Füllung:

1/8 l Schlagobers (Sahne)

120 g zerkleinerte Zartbitter-Schokolade

Zubereitung:

Das Schlagobers bei geringer Hitze zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und die Schokolade einrühren, bis sie geschmolzen ist. 25 Minuten kalt stellen und danach mit einem Mixer die Creme 2 Minuten aufschlagen.

Endfertigung:

Die Creme auf die Hälfte der Stangerln verteilen und mit den restlichen Stangerln bedecken.

Tipp: Die Hasenusstangerl sind offen an einem kühlen und trockenen Ort ca. 1 Woche haltbar. Bei uns wurden sie gleich vernascht, also war die Haltbarkeit kein Thema.