AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	140 Min.	ganzjährig	Italien

BRUTTI MA BUONI



Rezept: www.wildeisen.ch, 2. Mai 2023 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das piemontesische Rezept sind Meringues, mit gerösteten Haselnüssen angereichert. Mit Mandeln zubereitet, heisst das Rezept in Italien Mandorlati di San Clemente. Das in der Küche nicht verwendete Eiweiss lässt sich für diese Spezialitäten bestens verwerten.

ZUTATEN (15 PERSONEN)

200 g	Haselnüsse	40 ml	Wasser
125 g	Zucker	70 g	Eiweiss
1 EL	Zitronensaft	1 Pr	Salz
		1 EL	Vanillepaste

ZUBEREITUNG

1. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sich die braunen Häutchen lösen. Die Nüsse sofort auf ein Küchentuch geben und durch Reiben von den braunen Häutchen befreien.
2. Die Haselnüsse mit einem grossen Messer mittelfein verkleinern (ein Cutter taugt auch).
3. In einer mittelgrossen Pfanne den Zucker mit der Zitronensaft-Wasser-Mischung aufkochen, dann 2 Min. lebhaft kochen lassen. Inzwischen den Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Dann den kochend heissen Sirup unter Weiterschlagen in das Eiweiss laufen lassen.
4. Ofen auf 120° C vorheizen. Die Nüsse und die Vanillepaste mit einem Spachtel unter das Eiweiss ziehen. Mit zwei KL Nocken formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Die Brutti ma buoni im vorgeheizten Ofen 60 Min. backen. Den Ofen dabei einen kleinen Spalt weit geöffnet lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Anschliessend die Backzeit auf 100° C reduzieren und die Guezli nochmals 60 Min. fertig backen.

TIPP fürs Gelingen: Gerätschaften müssen absolut sauber sein.