

Berner Haselnussläckerli

Zutaten für 50-60 Stück:

Butter für das Blech

Teig:

200 g Mandeln, gemahlen

300 g Haselnüsse, gemahlen

400 g Zucker

100 g Orangeat, fein gehackt

wenig Zimt

wenig Zitronenschale, abgerieben

3-4 Eiweiss (125 g), leicht verklopft

Zucker zum Auswallen

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten bis und mit Zitronenschale mischen, Eiweiss zugeben, zu einem Teig zusammenfügen.

Teig auf wenig Zucker ca. 1 cm dick rechteckig auswallen, evtl. mit einem Rillholz einkerben.

Rechtecke von ca. 3,5 x 4,5 cm schneiden, auf ein bebuttertes Blech legen.

In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 6 Minuten backen.