

Weihnachtsbacken Rezepte

Pignoletti Pnienkipferln

Gattung: Backen, Italien, Kleingebäck, Nuß, Weihnachten

250 g	Haselnüsse, gemahlen	75 g	Pinienkerne
225 g	Zucker		-gehackt
1	Pk. Vanillezucker	1,50 Essl.	Puderzucker
1 Teel.	Zitronenschale, gerieben	1	Eiweiß
4	Eiweiß		-zum Bestreichen
	-sehr steifer Schnee		

Nüsse mit Zucker, Vanillin und Zitronenschale mischen. Unter den Eischnee ziehen. Masse in einer beschichteten Pfanne unter Rühren bei niedriger Temperatur auf die Hälfte einköcheln. Etwas abkühlen lassen. Zu Rollen von 1 cm Durchmesser formen, 5 cm lange Stücke abschneiden, diese zu Kipferln (Hörnchen) formen.

Auf ein Blech mit Backpapier setzen, mit Eiweiß bestreichen und mit Pinienkernen bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei 175 °C 12 min backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.