



Vogelnestli

Mit Himbeerkonfitüre

Zutaten für 20 Guetzli

Butter kalt	35 g
Kristallzucker	60 g
Weissmehl	100 g
Vollei (Ei verquirlt)	25 g
Vanillesamen	2 Prisen

Kristallzucker	200 g
Haselnüsse gemahlen	100 g
Eiweiss	60 g



Menge:	20 Stück
Backtemperatur:	210 °C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat

Zubereitung:

1. Gib alle Zutaten bis auf das Vollei in eine Schüssel und zerarbe die Zutaten zwischen Deinen Händen. Sobald die Butterklumpen verschwunden sind, kannst Du das Vollei hinzufügen und in den Teig einarbeiten. Knete den Teig dann auf Deiner Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig zusammen, wickle ihn in Frischhaltefolie und stelle ihn für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

2. Knete den Teig nach der Kühlzeit kurz durch und rolle ihn dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mithilfe von Ausrollhölzern auf eine Dicke von 3 mm aus. Nimm dann einen runden gewellten Ausstecher (5 cm ø) und stich den Teig damit aus. Platziere die ausgestochenen Guetzli auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech.

3. Gib alle Zutaten für die Makronen in eine grosse Schüssel und schlage die Masse mit Deinem Handmixer (oder auch einer Küchenmaschine) für 5 bis 10 Minuten bei mittlerer Stufe auf, bis Du eine zähe Masse erhältst. Fülle diese dann mithilfe eines Gummischabers in einen Spritzbeutel mit 12-Sterntülle.

4. Dressiere die Haselnussmasse jetzt kreisförmig auf die ausgestochenen Guetzli. Achte darauf, dass das Loch in der Mitte noch gross genug ist, um es anschliessend mit der Konfitüre zu füllen. Sind alle Nester aufdressiert und mit der Himbeermarmelade gefüllt, dann musst Du diese erstmal für 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. In dieser Zeit kannst Du schon mal den Backofen auf 210 °C Umluft vorheizen.

Nach der Ruhezeit werden die Guetzli für ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen gebacken.