

Spezialitäten aus dem Haslital



Meringues

Meringues sind ein ursprünglich aus Meiringen stammender Nachtisch, der vermutlich um 1600 vom italienischen Zuckerbäcker Gasparini erfunden wurde. Neben dem französischen König Ludwig XV wurden die Meringues auch von der englischen Königin gekostet. Ihr Ausspruch „Oh, das ist wie ein Kuss“ soll zur Bezeichnung Baiser geführt haben.

Rezept Meringues für 16 Stück

Zutaten: 3 Eiweiss, ca. 120 g (kalt), 1 Prise Salz, 120 g Zucker, einige Tropfen Zitronensaft.

1. Backofen auf 90 Grad (Umluft) oder 100 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Blech mit Backpapier belegen.
2. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Zucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Zitronensaft beifügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt und sehr fest ist.
3. Meringuage (Meringue-Masse) in den Spritzsack füllen, beliebige Meringues auf das vorbereitete Blech dressieren, sofort in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 3 Stunden trocknen lassen. Dabei eine Kelle zwischen der Ofentür einklemmen und den Ofen so leicht offen lassen. Meringues anschliessend im ausgeschalteten Ofen austrocknen lassen.



Haslikuchen

Ein leckerer Nusskuchen mit dem Haslital Adler dekoriert.

Rezept Haslikuchen

Zutaten für rundes Blech 28cm Ø: 200g Zucker, 200g Haselnüsse, 2dl Milch, 1 Ei, 250g Blätterteig.

1. Blätterteig auswallen, einstechen und mit Konfitüre bestreichen.
2. Alles zusammen mischen und auf dem Teigboden verteilen.
3. Bei 150° - 200° ca. 50 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.