

Züri Leckerli

(im Bild, Mitte rechts)

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min. Trocknen: ca. 6 Std. oder über Nacht
Backen pro Blech: ca. 3 Min. Ergibt ca. 26 Stück

- | | |
|--|--|
| 350 g geschälte Mandeln | im Cutter sehr fein mahlen, in eine Schüssel geben |
| 350 g Puderzucker | |
| 6 Tropfen Bittermandelaroma (Dr. Oetker) | daruntermischen |
| 2 frische Eiweisse | ein Eiweiss nach dem andern darunterkneten, bis das Marzipan fein ist und eine kompakte Masse bildet |

Formen: Marzipan portionenweise zwischen 2 aufgeschnittenen Plastikbeuteln ca. 1 cm dick auswallen. Holzmodel kalt abspülen, mit der Musterseite nach unten kurz auf ein Tuch drücken, sofort auf das Marzipan legen, andrücken, entlang dem Model ausschneiden. Marzipan sorgfältig vom Model lösen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Model wieder abspülen, so weiterfahren, bis das Marzipan aufgebraucht ist (siehe Tipps rechts). Offen bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen lassen.

Backen: ca. 3 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.

Glasure

- | | |
|---------------------|---|
| 50 g Puderzucker | |
| 1½ Esslöffel Wasser | in einer kleinen Schüssel gut verrühren |

Glazieren: Leckerli dünn mit Puderzuckerglasur bestreichen, auf einem Gitter trocknen lassen.

Pro Stück: 7 g Fett, 3 g Eiweiss, 16 g Kohlenhydrate, 587 kJ (140 kcal)

Varianten: Züri Leckerli mit Sandelholz (im Bild hinten)

Züri Leckerli zubereiten wie oben. 2 Esslöffel **Sandelholzpulver*** mit dem Marzipan mischen.

Züri Leckerli mit Rosenwasser (im Bild, Mitte links)

Züri Leckerli mit nur 1 Eiweiss und *ohne* Bittermandelaroma zubereiten wie oben. 1 Esslöffel **Rosenwasser**** mit dem Marzipan mischen.

Züri Leckerli mit Schokolade (im Bild vorn)

Züri Leckerli zubereiten wie oben. 200 g **dunkle Schokolade**, geschmolzen, und 1 Esslöffel **Rum** mit dem Marzipan mischen.

Tipp: Angetrocknete Marzipanresten mit feuchten Händen zusammenkneten, erneut auswallen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 3 Wochen.

* Sandelholzpulver ist in Drogerien und Reformhäusern erhältlich.

** Rosenwasser ist in Apotheken und Drogerien erhältlich. Ersatz: keiner.



Formen mit dem Model

Einige traditionelle Gebäcksorten werden mit einem Model geformt. Model je nach Rezept vorbereiten, z. B. abspülen oder bemehlen. Hinweise im Rezept beachten!

Model gleichmässig und gut auf den ausgewallten Teig drücken, mit einem scharfen Messer Teig entlang den Modelrändern abschneiden. Model sorgfältig entfernen.



Teigstücke mit einem Spachtel sorgfältig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Tipp: Auch ausgestochene Guetzi mit dem Spachtel aufs Blech legen, so bleiben sie schöner in der Form.