Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Haselnussplätzchen

Milchprodukte und Eier
Für die Verwertung von übrig gebliebenem Eiklar
Kekse
Aus der Rezeptsammlung „Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte“ (Verdi – Grüne – Vërc, Bozen, 2020)

Zutaten für ca. 20 Kekse:

- 6 bis 7 Eiklar
- 150 g Vollrohrzucker (Mascobado)
- 100 g gemahlene geröstete Haselnüsse
- 150 g Haferflocken
- 100 g Mehl
- 160 g Sultaninen
- 100 g zerlassene Butter
- ½ TL Zimt
- ½ TL Nelkenpulver

Zubereitung:

Eiklar mit Zucker in einer Schüssel über heißem Dampf (Wasserbad) steif schlagen. In einer weiteren Schüssel alle anderen Zutaten mischen und zum Schluss den Eischnee unterheben. Mit einem Löffel flache Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im Backrohr bei 130°C (mit Umluftfunktion) ca. 15 bis 20 Minuten lang backen.

Zeitaufwand: rund 35 bis 40 Minuten