

Brombeeren-Vogelnestli backen



Benötigtes Material

- Küche (Schwingbesen, Schüssel, Waage, Stechform, Backofen)
- 1 ausgewallter Mürbeteig (ca. 32 cm Ø)
- 1 frisches Eiweiss
- 1Prise Salz
- 2EL Zucker
- 60g gemahlene geschälte Mandeln
- 1Msp. Vanillepaste
- 3EL Brombeerkonfitüre
- Puderzucker zum Bestäuben



So wird's gemacht

Bödeli

Teig entrollen, mit einem gezackten Ausstecher ca. 28 Rondellen von je ca. 5 cm Ø ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.



Mandelmasse

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker beigegeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mandeln und Vanille sorgfältig mit einem Gummischaber unter den Eischnee ziehen. Masse in einen Spritzsack mit runder Tülle (ca. 8 mm Ø) geben, als Nestli auf die Teigbödeli spritzen.



Füllen

Konfitüre verrühren, in einen Einweg-Spritzsack geben, an der Spitze ca. 1cm abschneiden, Konfitüre in die Vertiefungen spritzen.



Backen

Ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.



Verzieren

Nestli mit Puderzucker bestäuben.

Zeitaufwand

Das Vogelnestli zubereiten dauert ca. 45-60 Minuten und dann nochmals 15 Minuten Backzeit. Man kann die Zeit auch verringern, indem man sich einen Mixer oder ähnliches zur Hilfe nimmt.