

KNUSPERSTANGEN



Meine Knusperstangen sind das perfekte Gebäck zu Weihnachten und eine tolle Resteverwertung für übrig gebliebenes Eiweiß. Durch die Auswahl der Nüsse könnt ihr den Geschmack ganz einfach variieren. Der Teig benötigt keine Kühlzeit und kann direkt auf Oblaten gespritzt und gebacken werden. Bei der Dekoration könnt ihr entscheiden, ob ihr es lieber schokoladig oder bunt mögt, oder die Stangen einfach direkt ohne Deko verzehren. Luftdicht verpackt halten sie sich über mehrere Wochen frisch.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 40

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170°C Heißluft vor.

BAISERMASSE

Schneide die Backoblaten in 2 cm breite Streifen, sodass 40 Stück entstehen und lege sie auf ein, mit Dauerbackfolie belegtes, Backblech. Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif. Rühre langsam den Zucker ein und schlage die Masse für weitere 3 Minuten. Hebe nun die restlichen Zutaten unter und fülle die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle. Spritze die Baisermasse nun auf die Oblaten und backe sie im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

DEKORATION

Hacke die Kuvertüre klein. Schmilz davon zwei Drittel über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm dann die Schüssel vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel ein. So wird die Kuvertüre auf etwa 30°C wieder heruntergekühlt und sie bekommt die perfekte Temperatur zur Weiterverwendung. Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt. Bestreiche die Knusperstangen nun mit der Schokolade oder dem Zitronenguss. Streue die gehackten Nüsse in die noch warme Schokolade. Nach Belieben kannst du den Zuckerguss einfärben oder die Stangen mit getrockneten Früchten oder auch Streuseln bestreuen. Lasse die Stangen zum Servieren komplett abkühlen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

BAISERMASSE:

- 4 Oblaten (eckig)
- 4 Eiweiß
- 1 Pr. Salz
- 150 g Zucker
- 150 g Kokosraspeln
- 50 g Cranberries (getrocknet, gehackt)
- 25 g Pistazien (gehackt)
- 50 g Walnüsse (gehackt)
- 1 Zitrone (Abrieb)
- 65 g Quark
- 1 Pr. Zimt

ZUM DEKORIEREN:

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 10 g Pistazien (gehackt)
- 10 g Walnüsse (gehackt)
- 20 g Kokosraspeln
- 100 g Puderzucker
- 25 g Zitronen (Saft)