
Białe pierniczki norymberskie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3492 razy.

20 szt. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

350 g migdałow,

plaska łyżeczka mielonego cynamonu,

szczypta galki muszkatołowej,

mielone goździki (na koniec noża),

50 g kandyzowanej skórki cytrynowej i pomarańczowej,

4 białka,

250 g cukru pudru,

szczypta soli,

20 okrągłych oplatków średnicy 9 cm.

Lukier:

50 g cukru pudru,

łyżka gorącej wody,

kilka kropli soku z cytryny.

1. Uarte migdały wymieszać z przyprawami, skórka pomarańczowa i cytrynowa.

Białka ubić na sztywną masę ze szczyptą soli. Dodac cukier, ubijac mikserem

5 min. Dodac masę migdałowa.

2. Oplatki ułożyć na blasze do pieczenia, wyłożyć na nie masę (na środku oplatka, do wysokości 2 cm), zostawic na noc do wysuszenia.

3. Następnego dnia piec w temp. 150°C ok. 40 min. Wierzch pierniczek smarowac

utartym z podanych składników lukrem, ozdobic obranymi ze skórki migdałami

i kandyzowanymi owocami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 88.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)