

Schweizer Zungen

Zutaten und Zubehör:

- 200 g Butter
- 125 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eigelb
- 40 g gemahlene Haselnüsse
- 220 g Mehl

Für die Füllung:

- Marmelade nach Wahl

Außerdem:

- Kuvertüre nach Wahl
- Messbecher und Küchenwaage
- Spritzbeutel mit Sterntülle
- Topf für Wasserbad
- Messer oder Löffel
- Backpapier
- Ofen

Zubereitung:

- Butter mit Handrührgerät cremig rühren
- Puderzucker, Vanillezucker und Eigelbe dazu
- Nach und nach die Haselnüsse und das Mehl dazugeben
- Alles gut verrühren und für 15 Minuten kalt stellen
- Backofen auf 180°C vorheizen
- Backblech mit Backpapier auslegen
- Teig in Spritzbeutel füllen und ca. 6 cm lange Zungen auf das Blech spritzen
- Die Zungen auf mittlerer Schiene 10 – 15 Minuten backen
- Dann kurz abkühlen lassen
- Die Hälfte der Zungen auf der Unterseite mit Marmelade bestreichen und mit den restlichen Zungen zusammensetzen
- Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen
- Die Zungen jeweils zur Hälfte in die Schokolade tauchen, abtropfen und kalt werden lassen

„Języki Szwajcarskie“

Składniki i dodatki:

- - 200 g masła
- - 125 g cukru pudru
- - 1 opakowanie cukru wanilinowego
- - 4 żółtka
- - 40 g zmielonych orzechów laskowych
- - 220 g mąki

Nadzienie:

- dżem wedle wyboru

Również:

- kuwertura wedle uznania
- miarka i waga kuchenna
- rękaw cukierniczy z tyłką gwiazdkową
- garnek do kąpieli wodnej
- nóż lub łyżka
- papier do pieczenia
- piekarnik

Przygotowanie:

- Masło utrzeć na krem za pomocą miksera
- Dodać cukier puder, cukier wanilinowy i żółtka
- Stopniowo dodać orzechy laskowe i mąkę
- Wszystko dobrze wymieszać i schłodzić 15 minut
- Rozgrzać piekarnik do 180°C
- Wyłożyć blachę papierem do pieczenia
- Ciasto przełożyć do rękawa cukierniczego i uformować na blasze języki o długości ok. 6 cm
- Języki piec na środkowym poziomie piekarnika przez 10 - 15 minut
- Następnie pozostawić do krótkiego ostygnięcia
- Połowę języków posmarować od spodu dżemem i połączyć z pozostałymi językami
- Roztopić kuwerturę w kąpieli wodnej
- Połowę każdego języka zanurzyć w czekoladzie i pozostawić do ostygnięcia