

Grosi's Haselnuss-Zwieback

Für uns Nachkriegskinder (Jg. 1945) hatte die Mutter kein Geld um teure Guetsli zu kaufen; es gab Haselnuss-Zwieback!

Wir liebten sie sehr, so wie auch jetzt noch meine Kinder und nun auch schon die Enkel - also die 4. Generation.

Sie sind einfach wie genial und es freuen sich viele Leute darüber, wenn sie an einem Basar oder Kaffeestand meine Zwieback "aus alter Zeit" wieder entdecken.



Zutaten und Zubereitung

1 Säcklein gemahlene Haselnüsse (ca. 180 Gr.)

¾ Tube gezuckerte Kondensmilch

2 Teelöffel Zitronensaft

Zwieback (ergibt etwa 20-23 Stück *)

Haselnüsse, Kondensmilch und Zitronensaft mit einer Gabel In einer Schüssel zu einem dicken Brei mischen.

Diesen Aufstrich dick auf die Zwieback auftragen (mind. ½ cm dick).

Bei ca. 180° 10-15 Minuten backen.

Vorsicht! Immer gut nachschauen - wenn die Ränder leicht bräunlich werden, sind sie fertig. Die Guetsli dürfen in der Mitte noch ein wenig weich sein.

Ursula Jenzer-Beer