

Receptet : Éva

Diós stangli

Hozzávalók:

21 dkg liszt
14 dkg vaj
10 dkg porcukor
4 tojás sárgája
1 citrom reszelt héja
Ezeket összegyúrjuk, kivajazott, lisztezett tepsiben félig megsütjük.

Kihúzzuk a sütőből és házi baracklekvárral megkenjük a tésztát.

Tetejére:

20 dkg darált dió
20 dkg cukor
4 tojásfehérje felvert habja
1 csomag vaníliacukor

Ezeket összekeverjük, rásimítjuk a baracklekvárra, visszatoljuk a sütőbe és készre sütjük.

Stangli aux noix

Ingrédients :

210 g farine
140 g de beurre
100 g de sucre en poudre
4 jaunes d'œufs
1 zeste de citron
Confiture d'abricots

Préparation :

Pétrissez-les à moitié puis mettre dans un moule beurré et fariné. Faire cuire.
Sortir le gâteau du four et enduire la pâte de confiture d'abricot maison.

Garniture :

20 dkg de noix moulues
20 dkg de sucre
4 blancs d'œufs en mousse fouettée
1 sachet de sucre vanillé

Ceux-ci sont mélangés, lissés sur la confiture d'abricots. Faire cuire au four.

Walnuss-Stängeli

Zutaten:

210 gMehl
140 g Butter
100 g Puderzucker
4 Eigelb
1 geriebene Zitronenschale
Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

Aus den Zutaten eine Teig kneten und in einer gefetteten, bemehlten Backform backen.
Aus dem Ofen nehmen und das Gebäck mit Marmelade bestreichen.

Topping:

200 g gehackte Walnüsse
200 g Zucker
4 geschlagene Eiweiß
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Mischen Sie die Zutaten, bestreichen Sie damit den Kuchen, schieben Sie ihn zurück in den Ofen und backen Sie sie bis zum Ende.