

«Маленькие люксембуржцы» - в Люксембурге неизвестны, в Цюрихе - обожаемы |

Автор: Архивы, [Архивы](#) , 21.07.2008.

Перешагнувшее полувековой юбилей культовое пирожное «люксембургерли», которым гордится легендарная цюрихская кондитерская Sprungli, является швейцарским лишь наполовину.

Одно из самых любимых лакомств, секрет приготовления которого охраняется почти так же, как банковская тайна, было изобретено 50 лет назад молодым швейцарским кондитером Камиллом Студером в Люксембурге.

В то время Студер стажировался в дружественной дому Sprungli местной кондитерской Namur. Когда же пришло время возвращаться домой, Студер, прихватив с собой и рецепт люксембургских сладостей.

Поначалу это миндальное пирожное, напоминавшее уменьшенную версию всем известных французских «макаронов», о которых мы уже [писали](#), особого успеха не имело. В Люксембурге оно под этим именем и вовсе неизвестно.

Кстати, с именем пирожному не повезло: после переезда его французское название - «Baiser de Mousse» (пенный поцелуй) пришлось заменить на немецкое «Gebäck des Luxemburgers» (пирожное из Люксембурга), которое затем превратилось в Luxemburgerli.

С 1967 года люксембургерли постепенно завоевали любовь цюрихских любителей сладкого, а затем начали продаваться и по всему миру (но производятся они исключительно в кантоне Цюрих).

Сейчас кондитерская Sprungli выпекает около 650 кг «маленьких люксембуржцев» в день - почти на любой вкус (ванильные, шоколадные, карамельные, ореховые, каштановые, кофейные, лимонные, мандариновые, малиновые, с корицей, амаретто, шампанским).

[Цюрих](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/malenkie-lyuksemburzhcy-v-lyuksemburge-neizvestny-v-cyurihe-obozhaemy>