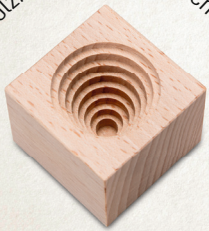


Holzmodel Bienenkörbchen



Art.-Nr. 841314



STÄDTER®

Likörspitzen

FÜR 40 LIKÖRSPITZEN | ARBEITSZEIT: CA. 40 MIN. | BACKZEIT: CA. 10-15 MIN.

Zutaten für die Mürbeteigtaler: 100 g Mehl, 50 g Butter, 50 g Zucker, 1 Eigelb, 1 TL Vanillezucker, 1 TL Backpulver | **Zutaten für die Masse:** 200 g Löffelbiskuit, 125 g Puderzucker, 100 g Butter, 1 Eiweiß, 2-3 TL Kakao, 2-3 TL Rum, 2-3 TL Kondensmilch | **Zutaten für die Cremefüllung:** 75 g Butter, 1 Eigelb, 2-3 EL Puderzucker, 2-3 EL Rum oder Likör, 1 Msp. Vanillemark oder Vanillezucker

Zubereitung der Mürbeteigtaler:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und diesen in Folie gewickelt mind. 1 Std. kalt legen. Anschließend den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und Kreise austechen (Ø 3,5-4,0 cm). Bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 10-12 Min. backen.

Zubereitung der Masse:

Die Löffelbiskuits fein zerbröseln und mit den restlichen Zutaten verkneten, kalt stellen und gekühlt verarbeiten.

Zubereitung der Cremefüllung:

Alle Zutaten zu einer Creme verrühren.

Aufbau der Likörspitzen:

Aus der Masse ca. 2-3 cm große Kugeln formen, leicht spitz formen und in Kristallzucker wälzen. Anschließend die Kugeln in das mit Puderzucker ausgestaubte Holzmodel drücken. An der Unterseite des Modells eine Vertiefung in die Masse drücken. Mit einem Spritzbeutel etwas Creme in die Vertiefung füllen. Das Ganze mit einem Mürbeteigtaler verschließen und vorsichtig aus dem Model klopfen.

