



Zutaten für die Mürbeteigkekse:

50g Zucker
100g Butter
150g Weizenmehl
1 Prise Salz
etwas Zitronenabrieb

Zutaten für die Eiweißmasse:

100g Hühnereiweiß
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
2g Gelatine
2 EL Wasser
100g Zucker
40ml Wasser

Außerdem:

500g Kuvertüre
nach Belieben STÄDTER Streudekor
oder Krokant



Arbeitszeit: ca. 40 Minuten



Backzeit: ca. 10 Minuten

Zubereitung der Mürbeteigkekse:

Alle Zutaten nur kurz miteinander zu einem Teig verkneten, in Folie einpacken und für ca. 2-3 Stunden im Kühlschrank lagern. Anschließend den Teig etwa 3 mm dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ø 4-5 cm) Kekse ausstechen. Die Kekse auf ein Backblech mit Backpapier setzen und im vorgeheizten Backofen backen:

Tipp: Etwas schneller gelingt der Mürbeteig auch mit dem Mürbeteig-Mix von STÄDTER.

Zubereitung der Eiweißmasse:

Hühnereiweiß mit Vanillezucker und Salz halb steif schlagen. Die Gelatine mit 2 EL Wasser einweichen. Den Zucker mit 40 ml Wasser bis auf 110 °C aufkochen und anschließend in einem dünnen Strahl in das Eiweiß bei laufender Maschine geben. Die eingeweichte Gelatine leicht erwärmen (ca. 50°C), in die Eiweißmasse geben und noch ca. 5 Min. weiter schlagen, bis die Masse einen guten Stand hat und abgekühlt ist.

Nun die Schaumkussmasse in einen Spritzbeutel mit großer Loch- oder Sterntülle auf die vorgebackenen Mürbeteigkekse aufspritzen und für mind. 3 Stunden im Kühlschrank komplett fest werden lassen. Die Schaumküsse mit temperierter Kuvertüre überziehen und nach Belieben mit Streudekor, Krokant oder Ähnlichem dekorieren.

Backzeit:

Bei 175 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 10 Min. backen.

Unser Produkt-Tipp:

Lochtülle 12 mm (Art.-Nr. 226128)

Sterntülle 12 mm (Art.-Nr. 225121)

