Himbeerküsschen mit Geist

Gebäck » Kekse

Zutaten (30 Stück)

» 2 Eiweiß
» 125g Puderzucker
» 2EL Stärke
» 50g gem. Mandeln
» Himbeersaft
» 150g Himbeeren
» 2 Ei(er)
» 75g Zucker
» 250g Butter/Margarine
» 20ml Himbeergeist

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes sehr steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Schlagen, bis die Masse glänzt und schnittfest ist. Stärke, Mandeln mischen, mit einem Schneebesen unterziehen. Die Baisermasse mit einigen Tropfen Himbeersaft einfärben.

2. Den Ofen auf 175°C vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und mit etwas Abstand ca. 60 Tupfen auf das Backpapier spritzen. Makronen im Ofen je ca. 15min backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Vorsichtig vom Backpapier lösen.

3. Für die Füllung Himbeeren auftauen, pürieren, durch ein Sieb streichen. Eier, Zucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad dickcremig rühren. Anschließend im kalten Wasserbad kalt schlagen. Butter cremig rühren. Esslöffelweise Fruchtpüree und Himbeergeist unterziehen. Die Eimasse unterheben.

4. Masse in einen Spritzbeutel füllen. Jeweils zwei Baisertupfen mit etwas Creme zusammensetzen. Rasch verzehren, da sie sonst weich werden.

Nährwerte: 110kcal/E1g/F8g/KH8g pro Stück

angelegt am: 20.07.2003 Rezept-Nr: 489

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke