

NON PLUS ULTRA

(für ca. 60 Stück)

Zutaten

Teig:

150 g gesiebttes Mehl
150 g weiche Butter
2 Dotter
½ Pck. Vanillin-Zucker

Zum Aufspritzen:

2 Eiklar
300 g Kristallzucker

Füllung:

heiße Himbeermarmelade

Zubereitung

Das Mehl mit den übrigen Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. ½ Std. kalt stellen.

Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Scheiben (3 cm Ø) ausstechen. Die Scheiben auf ein leicht befettetes Backblech legen.

Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und zu steifem Schnee schlagen (Schnittprobe). Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen und auf die Scheiben kleine Spitzen aufspritzen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben, bei 120 Grad ca. 25 min. backen.

Die erkalteten Gebäckstücke mit der heißen Marmelade zusammensetzen.

GUTEN APPETIT

Familie Achhorer | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

