

Non-Plus-Ultra



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 150 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	67 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Messerspitze(n)
Weizenmehl (glatt)	167 g
Butter	84 g
Eiweiß / Eiklar	2 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Feinkristallzucker	167 g
Aprikosenkonfitüre / Marillenkonfitüre / Marillenmarmelade	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 167 g Mehl, glatt
- 84 g Butter
- 2 Dotter
- 67 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 MS Backpulver

- 2 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 167 g Kristallzucker

- Marillenmarmelade zum Füllen

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Eidotter und Backpulver zu einen geschmeidigen Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Für den Schaumguss, Eiklar mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen. Kristallzucker löffelweise dazugeben und so lange weiterschlagen bis der Eischnee seidig glänzt. Teig messerrückendick ausrollen und ca. 3 – 4 cm große Kreise ausstechen. Jeweils die Hälfte auf ein Backblech legen. Den ersten Teil bei 160° Umluft ca. 12 Minuten backen

und kalt stellen.

Schneemasse in einen Dressiersack mit glatter Tülle füllen und auf die restlichen Kreise dressieren.
Bei 150° Umluft ca. 12 Minuten backen. Die Schneemasse soll weiß bleiben.

Kekse mit heißer Marillenmarmelade bestreichen und die Kekse mit Schneeschaum oben auf setzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2117-Non-Plus-Ultra.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at