

Kochen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 24.12.2021

Baiserblüten

Für 50 Stück

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

30 g Puderzucker
80 g Butter
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
0,5 Bio-Zitrone, davon den Abrieb
1 Eigelb (Größe M)
130 g Weizenmehl (Type 405)

Für das Baiser:

1 Eiweiß (Größe M)
1 Prise Salz
25 g Zucker
10 g Puderzucker

Für die Füllung:

150 g Konfitüre oder Gelee (z.B. Johannisbeergelee)

Außerdem:

Teigrolle
runde Ausstecher oder Blütenausstecher (Ø 3,5 cm)
Backpapier
Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 7 mm)



Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig Puderzucker mit Butter, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb in eine Rührschüssel geben und verkneten. Das Eigelb hinzugeben und unterkneten. Das Mehl zu Eimasse geben und kurz unterkneten.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Den Teig zu einem rechteckigen Stück formen und zwischen zwei Stücken Backpapier ca. 3 mm dick ausrollen. Anschließend Plätzchen (Ø 3,5 cm) ausstechen und auf die vorbereiteten Backbleche legen. Plätzchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Die Backofentemperatur auf 180 °C Ober-/Unterhitze reduzieren.
5. In der Zwischenzeit Eiweiß mit Salz und 1 TL Zucker steif schlagen. Restlichen Zucker unterrühren. Den Puderzucker auf den Eischnee sieben und unterheben. Baisermasse in den Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
6. Auf die Plätzchen rundherum am Rand 6 Baisertupfen spitzen, dabei die Mitte frei lassen. Kekse weitere 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Herausnehmen und vollständig erkalten lassen.
7. Währenddessen das Gelee in einen kleinen Kochtopf geben und unter Rühren aufkochen und 1–2 Minuten köcheln lassen. Anschließend in ein Kännchen füllen und in die freie Blütenmitte füllen. Gelee fest werden lassen und Plätzchen servieren.