

Baseler Herzen

Knusprige Plätzchen zur Eiweiß-Verwertung

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Eiweißmasse:

15 g Butter oder Margarine
2 Eiweiß (Größe M)
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 geh. TL Dr. Oetker Kakao
2 gestr. TL gemahlener Zimt
½ TL gemahlene Gewürznelken
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
etwa 300 g gemahlene Mandeln
mit Schale
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Außerdem:

Weizenmehl

Guss:

200 g Puderzucker
etwa 3 EL heißes Wasser

1 Vorbereiten:

Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Eiweißmasse:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Kakao, Gewürze, Aroma und abgekühltes Fett vorsichtig unterrühren. Mandeln und Backin mischen, unter die Eiweißmasse rühren, so dass ein fester Teig entsteht. Den Teig etwa ½ cm dick auf der leicht mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Herzen ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten



③ Guss:

Puderrucker sieben und mit dem Wasser nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die noch heißen Herzen damit bestreichen.

