

1/2 Biskuitteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig

10 Stück



Zutaten

7	Eier
100 G	Zucker
80 G	Dinkelmehl
20 G	Maizena
	Zitronenschale

Zubereitung

1. Schnappt euch eure Küchenmaschine und gebt den Rührbesen hinein. Das Backrohr auf 200° C vorheizen. Die Eier in die Rührschüssel aufschlagen und bei hoher Stufe die Eier 2-4 Minuten schaumig rühren.
2. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Wenn die Eier sehr fluffig sind, die Geschwindigkeit der Küchenmaschine langsam stellen.
3. Das gesiebte Mehl, das Maizena und die Zitronenschale in einer Schüssel vermischen und löffelweise unterheben.
4. Den Teig auf ein Backbleck leeren und gleichmäßig verteilen. Für schnelle 10 Minuten ins Backrohr geben.
5. Den fertigen Teig auf ein Geschirrtuch stürzen, mit einem feuchten Tuch bedecken und auskühlen lassen.

2/2 Clown

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig

10 Stück



Zutaten

.....	bunte Schokolinsen
.....	saure Apfelringe halbiert
.....	etwas Kokosette
.....	gelbe Kriecherlmarmelade
200 G	Kochschokolade
40 G	Butter
.....	

Zubereitung

1. Das Backpapier vom ausgekühlten Teig ziehen und mit einem kleinen Trinkglas Kreise ausstechen.

Pro Teig gehen sich zwischen 20 und 24 Kreise aus – je nach Glasdurchmesser.
2. Auf die Hälfte der Kreise großzügig Marmelade verteilen und einen Deckel daraufsetzen.
3. Die Kochschokolade mit dem Butter im Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade über die Biskuitwürmchen leeren und schön verteilen.
4. Clown Gesichter gestalten und kurz trocknen lassen. Ein Highlight für jede Faschingsfeier.