

Lochtüle 12 mm, Sterntüle 12 mm



Art.-Nr. 226128, 225121



STÄDTER®

## Schaumkisse

FÜR 20-25 STÜCK | ARBEITSZEIT: 40 MINUTEN | BACKZEIT: 10 MINUTEN

**Zutaten für die Mürbeteigkekse:** 50 g Zucker, 100 g Butter, 150 g Weizenmehl, 1 Prise Salz, etwas Zitronenabrieb | **Zutaten für die Eiweißmasse:** 100 g Hühnereiweiß, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 2 g Gelatine, 2 EL Wasser, 100 g Wasser, 40 ml Wasser  
**Außerdem:** 500 g Kurvertüre, n.B. STÄDTER Streudekor oder Krokant

### Zubereitung der Mürbeteigkekse:

Alle Zutaten nur kurz miteinander zu einem Teig verkneten, in Folie einpacken und für ca. 2-3 Stunden im Kühlschrank lagern. Anschließend den Teig etwa 3 mm dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (Ø 4-5 cm) Kekse ausstechen. Die Kekse auf ein Backblech mit Backpapier setzen und im vorgeheizten Backofen backen:

### Tipp:

Etwas schneller gelingt der Mürbeteig mit dem Mürbeteig-Mix von STÄDTER.

### Zubereitung der Eiweißmasse:

Hühnereiweiß mit Vanillezucker und Salz halb steif schlagen. Die Gelatine mit 2 EL Wasser einweichen. Den Zucker mit 40 ml Wasser bis auf 110 °C aufkochen und anschließend in einem dünnen Strahl in das

Eiweiß bei laufender Maschine geben. Die eingeweichte Gelatine leicht erwärmen (ca. 50 °C), in die Eiweißmasse geben und noch ca. 5 Min. weiter schlagen, bis die Masse einen guten Stand hat und abgekühlt ist. Nun die Schaumkissmasse in einen Spritzbeutel mit großer Loch- oder Sterntülle auf die vorgebackenen Mürbeteigkekse aufspritzen und für mind. 3 Stunden im Kühlschrank komplett fest werden lassen. Die Schaumkisse mit temperierter Kuvertüre überziehen und nach Belieben mit Streudekor, Krokant oder Ähnlichem dekorieren.

### Backzeit:

Bei 175 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 10 Min. backen.

