

Kuchen Backen Rezepte

Kuchenböden Für Erfolgskuchen - Fond De Succes

Gattung: Backen, Gebäck, Grundrezepte, Eiweiß, Frankreich, Gebäck, Teig

	Masse I
5 Eiweiß; entsprechend 150 g	20 g Kristallzucker
	Masse li
170 g Kristallzucker	4 Essl. Milch (1/2 dl)
90 g Puderzucker	2 Essl. Puderzucker ; zum Bestäuben
90 g Mandeln; gemahlen	

1 Rezept reicht für 2 Böden von 20 cm Durchmesser (8 Personen) und 2 von 15 cm Durchmesser (6 Personen) Oder für 40 kleine Böden
Masse I: Die Eiweiss zu einem sehr steifen Schnee aufschlagen, dabei nach halber Arbeitszeit den Zucker einstreuen.
Masse li: In einer kleineren Rührschüssel den Kristallzucker mit dem Puderzucker, den Mandeln und der Milch vermischen. Etwas von Masse I in Masse li rühren, dann diese Mischung auf Masse I Gießen. mit einem Spatel oder Gummischaber diese Masse rasch unter den Eischnee heben, das Gemisch nicht richtig durcharbeiten und aufpassen, dass der Schnee nicht zusammenfällt. Die kalten Backbleche mit Backpapier belegen, dazu an den 4 Ecken mit etwas von der Schaummasse festkleben. Spritzen und backen.

Entweder: Auf jedem der mit Papier belegten Bleche mit einem Bleistift jeweils einen Kreis von 20 und einen von 15 cm markieren, wobei die Kreise nicht zu nah aneinander liegen dürfen. mit einer Spritztüte und einer Tülle von 2 cm Durchmesser spiralförmig eine Fläche spritzen. Mit Puderzucker bestäuben. Beide Bleche auf einmal in den auf 150°C vorgeheizten Backofen schieben und 80 Minuten backen. Nach der halben Zeit die Backbleche umtauschen, das untere also jetzt nach oben schieben.

Oder: Auf den beiden mit Papier belegten Blechen jeweils 20 kleine Kreise mit 4 cm Durchmesser markieren. mit der Spritztüte und einer Tülle von 1 cm Durchmesser wie für die großen Böden spiralförmig füllen - für kleine Böden oder Schokoladenplätzchen; die Böden vergrößern sich beim Backen auf etwa 6 cm, deshalb jeweils zwischen den Kreisen mindestens 4 cm Platz lassen. Für Haselnussplätzchen oder Colisees ovale Böden spritzen. Für kleine Erfolgskuchen spritzen Sie mit der Tülle von 2 cm Durchmesser dicke Halbkugeln von ebenfalls 4 cm Durchmesser. Alles mit Puderzucker bestäuben. Beide Bleche auf einmal in den 150°C heissen Ofen schieben und 45-50 Minuten backen. Die Bleche nach der halben Backzeit vertauschen.

In beiden Fällen das Backen ständig überwachen und nötigenfalls die Temperatur senken, denn diese Erfolgskuchen bräunen sehr schnell und leicht wie Meringün oder Baisers.

Aufbewahrung und Haltbarkeit: Alle Böden halten sich sehr gut 2 Wochen an trockenem Ort in luftdicht verschlossenen Dosen - man kann sie deshalb ohne weiteres im voraus zubereiten.