

Weihnachtsbacken Rezepte

Weihnachtswolke Kuchen

Anzahl: 4 Personen Gattung: Backen, Pralinen

		Teig	
4	Eier	30 g	Mandelblättchen
100 g	Marzipanrohmasse	50 g	Getrocknete Aprikosen, -gehackt
1	Essl. Vollmilch	50 g	Kuvertüre, gehackt
100 g	Zucker	1	Prise Salz
1	Vanillestange, Mark		
70 g	Mehl		
		Belag 1	
6	Datteln, entkernt, abgezogen		
		Belag 2	
4	Eiweiss	1	Essl. Mais- o. Kartoffelstärke
200 g	Puderzucker		

Teig; Eigelb und Eiweiss trennen, Eiweiss beiseite legen. Marzipan zerbröckeln und mit der Milch glatt rühren. Eigelbe und 7/10 der Zuckermenge mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis die Masse weisslich wird und die Zucker aufgelöst ist. Vanillemark, Salz und Marzipanmasse zufügen, alles schaumig schlagen. Mehl, Mandeln, Aprikosen und Kuvertüre untermischen. Die beiseite gestellten Eiweisse steif schlagen, die restliche Zucker dabei einrieseln lassen. Eisschnee vorsichtig unter den Teig heben.

1. Belag und 1. Backen: Backblech (20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen, Teig darauf verstreichen. Die Datteln in Scheiben schneiden, den Teig damit belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 GradC ca. 20 bis 25 Minuten backen.

2. Belag: Die Eiweisse steif schlagen, dabei den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen; zum Schluss die Mais- oder Kartoffelstärke unter ständigem Schlagen dazugeben. Das Backblech aus dem Ofen nehmen, das Gebäck auf dem Blech abkühlen lassen. Den Backofen auf 250 Grad °C aufheizen. Den Eisschnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und gleichmäßige Streifen auf den Gebäck spritzen. Mit Hilfe eines Esslöffels den Schnee 2. 2: Backen: In den Backofen schieben und 5 bis 8 Minuten goldbraun überbacken. Die Weihnachtswolke auskühlen lassen und in Portionen aufschneiden. Mit Folie abgedeckt aufbewahren.