

Baiser - Busserl

Kategorien: Backen, Gebäck, Mürbteig, Eiweiß, Plätzchen

Zutaten für: 80 Stück

150	Gramm	Zimmerwarme Butter
275	Gramm	Zucker
1	Teel.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
2		Eigelb
200	Gramm	Mehl
		Mehl; für die Arbeitsfläche
		Butter; für das Blech
3		Eiweiß
60	Gramm	Johannisbeermarmelade

Anleitung:

1. Butter, 25 g Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt rühren. Das gesiebte Mehl dazugeben und mit den Fingern krümelig untermischen. Dann mit den Händen zu einem glatten Mürbteig kneten, zu einem Ziegel formen und in Klarsichtfolie gewickelt im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und Kreise von 1,5 bis 2 cm Durchmesser ausstechen. Im Abstand von 2 cm auf ein gebuttertes Backblech setzen.
3. Den Backofen auf 165°C vorheizen.
4. Eiweiß schaumig rühren, restlichen Zucker langsam einrieseln lassen und das Ganze zu einer festen Masse schlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle von etwa 1 cm Durchmesser füllen und auf jeden Mürbteigkreis einen Tupfen der Baisermasse spritzen.
5. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten auf der unteren Schiene hell backen. Marmelade auf die Busserl streichen, je 2 zusammensetzen.