

Pariser Stangen

Kategorien: Plätzchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

DIE GEHEN DAS GANZE JAHR !

FÜR DEN TEIG

4		Eiweiße
300	Gramm	Puderzucker, durchgeseibt
150	Gramm	Nüsse, gemahlen
30	Gramm	Mehl

FÜR DIE FÜLLUNG

4		Ganze Eier
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
250	Gramm	Butter (82% Fett)
2	Essl.	Kakaopulver

FÜR DIE GLASUR

Schokolade oder Kuvertüre

Anleitung:

Eiweiße und Puderzucker schaumig schlagen und erst dann über dem Wasserdampf weiter machen.

Zubereitung des Rezepts Pariser Stangen - SCHRITT FÜR

SCHRITT, schritt 1 Zubereitung des Rezepts Pariser Stangen - SCHRITT FÜR

SCHRITT, schritt 2 Die Eiweiße über dem Wasserdampf steif schlagen. Der Eischnee sollte an der Schüssel "kleben". Wenn der Eischnee fest zu werden beginnt, die Nüsse und Mehl unterheben. Zubereitung des Rezepts Pariser Stangen - SCHRITT FÜR

SCHRITT, schritt 3 Ordentlich durchrühren und vom Herd nehmen. Es ist sehr wichtig, das Eiweiß lange genug zu schlagen (etwa 20 Minuten). Sonst zerfließen dann die Stangen auf dem Backpapier. Ich teste die Konsistenz so: wenn der Eischnee auf dem Löffel hält und nicht runterfällt, dann nehme ich ihn vom Wasserdampf. Beim Abkühlen wird der Eischnee noch dicker, deshalb lässt man ihn besser noch 10-15 Minuten ruhen. Den Eischnee in eine Spritztüte füllen und auf ein eingefettetes Backpapier entweder kleine Hörnchen oder Stangen spritzen. Ich mache Stangen, die sind einfacher. Zubereitung des Rezepts Pariser Stangen - SCHRITT FÜR

SCHRITT, schritt 4 Im Backofen am besten bei 50° C (Umluft) trocknen. Sie brauchen lange, bis sie durchgetrocknet sind. Im Sommer gebe ich sie einfach ins Auto (ich lasse sie hinter der Heckscheibe trocknen). Wenn die Sonne brennt, sind sie trocken eins, zwei. Creme: Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schlagen. Dann über dem Wasserdampf so lange schlagen, bis der Eischnee dickflüssig ist und an der Schüssel schön klebt. Nicht vergessen, 2 EL Kakaopulver unterzumischen. Die Masse vom Wasserdampf nehmen und auskühlen lassen. Die Butter schaumig rühren und nach und nach die Eiermasse unterrühren. Zubereitung des Rezepts Pariser Stangen - SCHRITT FÜR

Pariser Stangen

(Fortsetzung)

SCHRITT, schritt 5 Die Creme in eine Spritztüte füllen und die getrockneten Stangen damit verzieren. Die fertigen Stangen im Kühlschrank fest werden lassen. Zubereitung des Rezepts Pariser Stangen - SCHRITT FÜR

SCHRITT, schritt 6 Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Stangen darin eintauchen.