

Soft - Cakes

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

8		Eigelb von grossen Eiern/oder 10 von kleinen Eiern
100	Gramm	Pudertzucker
150	Gramm	Mehl

Anleitung:

Eier mit Zucker ganz dickcremig rühren, Mehl daraufsieben u. kurz untermischen. Masse in Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen u. auf leicht befettetes Blech, kleine gleich grosse Häufchen spritzen. Sie laufen etwas auseinander, bei 170-180° backen. Sie sollen nicht zu braun werden. Mit Palette vom Blech lösen u. mit kleiner runder, passender Ausstechform noch alle in die selbe Grösse bringen.

(Muss nicht sein, nur ich mag's gerne schön) --- (die ausgestochenen Resten, nehme ich zerbröseln für Käsekuchenboden her o. für diverse Gerichte wo man Biskuitbrösel benötigt.)

Ein Cake wird mit warmer Orangenmarmelade bekleckst, das zweite Cake darauf u. bis Marmelade fest ist stehen lassen. dann mit Schokoladenglasur (selbstgemachter) halbseitig tunken. Diese Cakes werden mit jedem Tag besser-saftiger.