

Spritzgebäck mit Mascarpone

Kategorien: Plätzchen, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN ALL - IN-TEIG

200	Gramm	Weizenmehl
50	Gramm	Speisestärke
1	gestr. TL	Backpulver
200	Gramm	Zucker
3		Eigelb
150	Gramm	Mascarpone
1	Essl.	Speiseöl
1	geh. EL	Kakaopulver
1	Essl.	Milch

FÜR DIE BIRNEN - MASCARPONE - CREME

1	Dose	Birnenhälften (Abtropfgewicht 170g)
40	Gramm	Zucker
1	Essl.	Zitronensaft
1/2	Teel.	Finesse geriebene Zitronenschale
100	Gramm	Mascarpone

ZUM VERZIEREN

50	Gramm	Helle Kuchenglasur
----	-------	--------------------

Anleitung:

1. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Eigelb, Mascarpone und Speiseöl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig in 2 Portionen teilen. Eine Teigportion in kleinen Mengen in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Durchmesser etwa 10mm) füllen und 20 Ringe (durchmesser 5-6cm) auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen.

3. Restlichen Teig mit Kakao und Milch verrühren. Den Teig ebenfalls in einen spritzbeutel mit Lochtülle (Durchmesser etwa 10mm) füllen und 20 Ringe (durchmesser 5-6cm) auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen.

4. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben.

Ober/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 15-20 Minuten je Backblech

5. Gebäckringe mit dem Backpapier von den Backblechen auf kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

6. für die Birnen-Mascarpone-Creme Birnenhälften in einem sieb abtropfen lassen und pürrieren. Birnenpüree mit Zucker , Zitronensat und schale zum Mascarpone geben und gut verrühren.

7. die Birnen-Mascarpone-Creme in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Etwas von der Birnen-Mascarpone-Creme auf die flache Seite der hellen Ringe spritzen. Die dunklen Ringe

Spritzgebäck mit Mascarpone

(Fortsetzung)

mit der flachen Seite darauf setzen.

8. Zum Verzieren Kucheglasur nach Packungsanweisung auflösen. Das Spritzgebäck mit der Glasur besprenkeln und die Glasur fest werden lassen.