

Nizzaer

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 40 Portionen

100	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Himbeergeist
50	Gramm	Gelierzucker
100	Gramm	Tk-Himbeeren
2	Stücke	Eiweiß
1	Prise	Salz
1		Vanilleschote; das Mark
250	Gramm	Butter
80	Gramm	Dunkle Kuvertüre
300	Gramm	Mehl
100	Gramm	Kuvertüre zum Verzieren

EIN KURZER TRAUM, DER LEIDER AUF DER ZUNGE VERGEH

Anleitung:

Puderzucker und Mehl sieben. Kuvertüre im Wasserbad zerlassen. Butter und Vanillemark cremigrühren. Puderzucker, Salz, Mehl, Eiweiß und zuletzt die aufgelöste Kuvertüre nach und nach untermengen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und 3 cm lange Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen etwa 6-8 min backen. Abkühlen lassen.

ZUM FÜLLEN: Himbeeren in einen Topf geben etwas antauen lassen und leicht zerdrücken. Dann Gelierzucker zugeben und 2-3 min köcheln lassen. Durch einen feinen Sieb streichen und mit Himbeergeist aromatisieren und je zwei Plätzchen damit zusammen setzen. Trocknen lassen! Kuvertüre zerlassen und die Plätzchen mit der Spitze eintauchen.

Dieses Gebäck lebt von der selbstgemachten Himbermarmelade!!!!