

Katzen - Zungen - Lila

Zutaten für: 65 Stück

| | | |
|-----|-------|----------------------------|
| 3 | | Eiweiß |
| 125 | Gramm | Zucker |
| 1 | Pack. | Vanillinzucker |
| 1/8 | Ltr. | Schlagsahne |
| 170 | Gramm | Mehl |
| 100 | Gramm | Puderezucker |
| 3 | Essl. | Schwarzer Johannisbeersaft |

Anleitung:

Die Eiweiß steif schlagen, Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Sahne steif schlagen und unter den Eischnee ziehen. Das gesiebte Mehl zügig unterheben. Teig in eine Spritztüte mit glatter Tülle füllen. Auf die mit Backpapier belegten Bleche ca. 6 cm lange Streifen nicht zu dicht nebeneinander spritzen. Die Enden dürfen dabei etwas dicker ausfallen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 15 min. backen, bis sich die Ränder bräunlich färben. Die Mitte der Katzenszungen soll jeweils schön hell bleiben.

Puderezucker mit Saft zu einer lilafarbenen Glasur rühren. In eine kleine Spritztüte aus Pergamentpapier füllen, damit zarte Linien auf die Katzenszungen spritzen.

Tip: Jeweils nur ein Blech vorbereiten, restlichen Teig in der Zwischenzeit kühl stellen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann