

Vanillekuss. (Plätzchen)

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 6 Portionen

10	Tropfen	Gelbe Lebensmittelfarbe
50	Gramm	Puderzucker
3	Tropfen	Butter-Vanille-Aroma
1	Prise	Salz
2	Stücke	Eiweiß
75	Gramm	Zucker
1	Stück	Vanilleschote
150	Gramm	Bananenchips

Anleitung:

1. Schritt Gleich zu Beginn den Backofen auf 120°C, Umluft 80°C vorheizen.
2. Schritt Nun schöne runde Bananenchips auf das mit Backpapier belegte Backblech legen.
3. Schritt Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit einem Messer heraus schaben. Den Zucker und das Vanillemark vermischen.
4. Schritt Das Eiweiß schön steif schlagen, die Prise Salz hinzufügen. Während dessen den Vanillezucker einrieseln lassen, die 3 Tropfen Butter-Vanille-Aroma zufügen und mindestens 1 Minute weiter schlagen.
5. Schritt Nun die 50 g Puderzucker über den Eischnee sieben und vorsichtig unterheben, empfohlen: einen Holz- oder Plastiklöffel. Solange unterrühren, das keine Klümpchen mehr sichtbar sind. Zum Schluss noch die Lebensmittelfarbe tropfenweise hinzufügen. Muss nicht unbedingt total verteilt sein, darf ruhig marmorartig durchzogen sein.
6. Schritt Die steife Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf jeden Bananenchip einen kleinen Tupfen spritzen.
7. Schritt Nun das Blech in den Ofen schieben (sollten beide Bleche zusammen gebacken werden, dann mit Umluft) und ca. 35 Minuten backen. Einen Holzlöffel in die Tür klemmen, so bleibt die Ofentür einen Spalt offen und die Feuchtigkeit kann entweichen. Sollen ja bei geringer Hitze nicht gebacken, sondern mehr getrocknet werden.
8. Schritt Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Baisermasse bitte sofort verarbeiten, so ist der Stand garantierte, bei Verzögerung kann es nämlich passieren, das diese Masse auseinanderl äuft. Schön Verpackt kann man dieses Knabberzeug bis zu einem Monat aufbewahren.