

BISKUITROULADE

12 Portionen

- 6 St. Eidotter
- 6 St. Eiklar
- 50 g Staubzucker
- Vanille, Zitronenschale, Rum
- 1 Pr. Salz
- 100 g Kristallzucker
- 100 g Mehl glatt
- 30 g Stärkemehl
- ½ Pkt Backpulver

- Eidotter und gesiebten Staubzucker mit Aromen gut schaumig rühren.
- Danach Eischnee aufschlagen und langsam den Kristallzucker mit aufschlagen.
- Den festen Eischnee (Kesselprobe – umdrehen oder beim Rausziehen der Rührbesen bildet sich eine geformter Eischneespitze.
- Eischnee mit der Dottermasse und gesiebten Mehl langsam unterheben.
- Ränder beachten - Mehreste



HIPPENMASSE

- 1 Eiklar
- 100 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 100 g Mehl
- Vanille

Kakao nach Bedarf für
Ornamente und Verzierungen
(HIPPENBLÄTTER)

- Eiklar, flüssige Butter, gesiebten Staubzucker und Mehl miteinander gut vermengen
- nicht schaumig rühren(!)
- BACKBLECH mit Hartfett dünn bestreichen und mit Mehl bestauben
- Einen Löffel Masse in die Schablone Streichen, nur in eine Richtung !
- Goldbraun bei 180° C backen, vorsichtig lösen und noch heiß über eine halbrunde Form biegen.
- Erkalten lassen und je nach weiterer Verwendung mit flüssiger Schokolade innen ausstreichen. Nach Erhärtung besserer Schutz.



LÄUTERZUCKER

- 1 Teil Wasser
- 1 Teil Zucker

- Mischen und aufkochen lassen , kurz weiterkochen , ruhigstellen und wenn notwendig die evtl. vorhandenen Schmutzteilchen abschöpfen. Danach abkühlen und je nach Bedarf mit Zitronen,- Orangensaft und Spirituosen (Rum, Kirschwasser, Birnenbrand) abschmecken.
- Mit dieser Mischung die geschnittenen Früchte marinieren – Saft mitverwenden.

