

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 10 Stück

Verfasst von: Katharina Lettner

Zutaten

Biskuitteig

7 Eier

100 G Zucker

80 G Dinkelmehl

20 G Maizena

Zitronenschale

Clown

bunte Schokolinsen

saure Apfelringe halbiert

etwas Kokosette

gelbe Kriecherlmarmelade

200 G Kochschokolade

40 G Butter

Zubereitung

1. Schnappt euch eure Küchenmaschine und gebt den Rührbesen hinein. Das Backrohr auf 200° C vorheizen. Die Eier in die Rührschüssel aufschlagen und bei hoher Stufe die Eier 2-4 Minuten schaumig rühren.
2. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Wenn die Eier sehr fluffig sind, die Geschwindigkeit der Küchenmaschine langsam stellen.
3. Das gesiebte Mehl, das Maizena und die Zitronenschale in einer Schüssel vermischen und löffelweise unterheben.
4. Den Teig auf ein Backbleck leeren und gleichmäßig verteilen. Für schnelle 10 Minuten ins Backrohr geben.
5. Den fertigen Teig auf ein Geschirrtuch stürzen, mit einem feuchten Tuch bedecken und auskühlen lassen.

1. Das Backpapier vom ausgekühlten Teig ziehen und mit einem kleinen Trinkglas Kreise ausstechen.

Pro Teig gehen sich zwischen 20 und 24 Kreise aus – je nach Glasdurchmesser.

2. Auf die Hälfte der Kreise großzügig Marmelade verteilen und einen Deckel daraufsetzen.
3. Die Kochschokolade mit dem Butter im Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade über die Biskuittürmchen leeren und schön verteilen.
4. Clown Gesichter gestalten und kurz trocknen lassen. Ein Highlight für jede Faschingsfeier.

Tipp von Katharina:

Aus den Resten des Biskuitteiges hab ich für meinen Mann seine heiß geliebten Punschkräpferl zubereitet. Dafür hab ich den Biskuit in kleine Stücke gerissen und mit der restlichen geschmolzenen Schokolade, zwei Esslöffel Marmelade, Saft einer Orange und einem Teelöffel Kakaopulver vermischt. Kräftig durchkneten bis eine feste, formbare Masse entsteht. Diese habe ich dann in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform gedrückt und kurz zum Festwerden ins Gefrierfach gestellt. Nach 15 Minuten rausnehmen, in Würfel schneiden und mit Punschglasur überziehen. Schöne Faschingszeit eure Kathi Lettner