



Biskuit-Herzen



Zutaten für 8 Portionen

Zutaten für die Creme:

200 g Doppelrahmfrischkäse
75 g Johannisbeergelee

Zutaten für den Teig:

1/2 TL Backpulver
4 Eigelb
4 Eiweiß
100 g Mandelkerne, gemahlen braun
100 g Mehl
2 Prise Salz
2 EL Wasser
160 g Zucker

Zutaten für die Glasur:

2 EL Johannisbeergelee
100 g Puderzucker
1 TL Wasser



Rösle Teigschaber
Silikon in schwarz



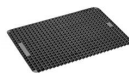
KitchenAid
Handrührer
schwarz



Kaiser
Teigschüssel in
kirschrot/weiß, 2,5
Liter



OXO Good Grips
Handrührer



Lurch Fett-Trenn-
und Backmatte
Flexiform



Espresso- und
Cappuccinolöffel
von Cilio



Dr. Oetker
Ausstechform
Herz, 6-tlg.



Westmark
Tortenheber



Betty Bossi
Sahnespender
Deco Cream
Whipper

1

Zur Vorbereitung den Ofen auf 180 ° C vorheizen. Bei den 4 Eiern Eiweiß und Eigelb trennen und Wasser im Wasserkocher zum kochen bringen.

2

100 Gramm Zucker, die 4 Eigelb und 2 Esslöffel heißes Wasser in eine Schüssel geben. Mit einem Handrührgerät für ca. 5 Minuten rühren, sodass eine schaumige Masse entsteht.

3

Die 4 Eiweiß mit 2 Prisen Salz steif schlagen. 3 Esslöffel Zucker hinzugeben und weiterschlagen bis der Eischnee glänzt. Nun Mehl, Mandel und Backpulver untermischen.

4

Schichtweise Eischnee und Eimasse unterheben und anschließend in die Form füllen. Das Ganze für ca. 35

Minuten in der unteren Hälfte des Ofens backen.

5

Den Teig herausnehmen, abkühlen und den Rand entfernen. Biskuit auf ein Gitter stürzen und richtig auskühlen lassen.

6

Biskuit einmal längs durchschneiden und den Boden auf eine Platte legen. Auf den Boden 3 Esslöffel Johannisbeergelee streichen.

7

Das restliche von den 75 Gramm Gelee mit dem Frischkäse in einer Schüssel verrühren und anschließend auf dem anderen Biskuitboden verteilen.

8

Beide Biskuithälften aufeinanderlegen und leicht andrücken.

9

Für die Glasur Puderzucker, 2 Esslöffel Johannisbeergelee und 1 Teelöffel Wasser verrühren und anschließend auf dem Biskuit verteilen.

10

Das Ganze ca. 30 Minuten trocknen lassen und dann mit Herzform-Ausstechern schneiden.

Das Rezept beschreibt Biskuitherzen, aber auch jede andere Form kann verwendet werden. Toben Sie sich mit Ihren Plätzchen- und Ausstechformen doch einfach mal aus! Vor allem mit runden Formen können kreative Türmchen gebaut werden.