

Genießen

Claudia Hennicke-Pöschk

Donnerstag, 25.07.2024

Gebackene Ornamente mit Silikonformen

Zutaten:

100 g zimmerwarme Butter
100 g flüssiges Eiklar (von 3-4 Eiern, Größe M)
100 g Puderzucker
100 g Weizenmehl (Type 405)

Außerdem:

Dekorationsspitzenmatten aus Silikon

Zubereitung:

1. Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter und Eiklar in eine Schüssel geben und von Hand mit einem Silikonschaber verrühren.
3. Puderzucker und Mehl mischen, auf die Buttermischung sieben und kurz unterrühren.
4. Teig mit Hilfe einer Teigkarte oder eines Teigschabers in die flachen Silikon-Spitzen-Formen streichen und im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 3 bis 4 Minuten hell ausbacken. (Die Ornamente sollten eine schöne, leicht gebräunte Farbe haben.) Ornamente in den Formen auf einem Gitter auskühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen.

