

Mandel-Marzipan-Hörnchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Aufbau
Gebäck
Mandel

2 Eiweiße
100 g Vanillezucker oder Streuzucker und 1/2 TL Vanilleextrakt
50 g Weizenmehl (Type 1700)
50 g Butter; geschmolzen
50 g Mandelblättchen

* QUELLE

-Rose Elliot
-Vegetarische Küche
-Köstliche Rezepte für fleischlose Tage
-erfasst von Petra Holzapfel

Ein große Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eiweiße zu einem grobblasigen Schaum schlagen, dann den Zucker darunterschlagen. Mehl, Butter und Mandeln vorsichtig unterziehen. Den Teig in Scheiben von etwa 10 cm Durchmesser auf das Backblech setzen. 7-8 Minuten im Ofen backen, bis sie einen Hauch Farbe angenommen haben. Die Waffeln 1-2 Sekunden stehen lassen, dann sofort mit einem Spatel vom Blech heben und über den Rand einer großen Schüssel legen, so dass sie beim Festwerden eine gewölbte Ziegelform annehmen (Dachziegel=franz. tuile). Die restliche Tuiles auf die gleiche Art herstellen, wobei man das Backpapier wiederverwenden kann. Sobald die Waffeln abgekühlt sind, in einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahren.

Varianten:

Cigarettes russes Die Mandeln weglassen. Wenn man die Waffeln vom Blech nimmt, sie sofort eng um den eingefetteten Stiel eines hölzernen Rührlöffels wickeln. Etwas abkühlen lassen, dann die gerollten Waffeln vom Stiel gleiten lassen und auf Kuchengitter legen.

Waffelschalen für Speiseeis Um diese Schalen herzustellen, auf das Backpapier Kreise von 15 cm Durchmesser zeichnen und den Teig auf die Kreise verteilen. 10-15 Minuten im Ofen backen. Die Waffeln vom Blech nehmen und über den Boden eines leicht gefetteten Trinkglases legen, auf den Seiten andrücken und die Ränder leicht nach außen ziehen.

Diese dünnen, knusprigen französischen Waffeln passen besonders gut zu Eis und leichten fruchtigen Desserts.

