

Rumkugeln (ca. 7 cm große Kuchenteilchen)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebäck
Pralinen

* Teig

5 Eier (getrennt)
75 g Zucker
1 P. Vanillezucker
100 g Buchweizenmehl
1 Backpulver

* Füllung

300 g Preiselbeerkonfitüre
250 g Sahne
1 P. Vanillezucker
1 P. Sahnesteif
Puderzucker zum Bestäuben

Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen, Zucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen. Eigelb, Buchweizenmehl und Backpulver kurz unterrühren. Ein Kuchenblech fetten und mit Pergamentpapier belegen, den Teig gleichmäßig daraufstreichen, backen. Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12 - 14 Min. Teigplatte mit einem Messer vom Rand lösen und auf ein feuchtes Tuch stürzen, das Pergamentpapier abziehen, mit einem weiteren feuchten Tuch bedecken, abkühlen lassen. Preiselbeerkonfitüre auf die Teigplatte streichen. Sahne steif schlagen, Vanillezucker und Sahnesteif zugeben, die Sahne auf die Konfitüre streichen, die Teigplatte mit Hilfe des unteren Tuches zu einer Rolle formen, mit Puderzucker bestäuben. 39 g Eiweiß, 100 g Fett, 344 g Kohlenhydrate, 10520 kJ, 2510 kcal.

Stichworte : Aufwendig, Biskuit, Kuchen, P1 Notizen (*) :
: Quelle: Winke & Rezepte 08 / 96
: der Hamburgischen Electricitätswerke AG Zusatz :
: Zubereitungszeit
: 45 Minuten

Stichworte : Gebäck, Kuchen, Pralinen