



Deutschland / Germany

Rezept für... Weihnachtswolke	
Zutaten :	<ul style="list-style-type: none">➤ 200 g Puderzucker➤ 100 g Marzipan-Rohmasse➤ 100 g Zucker➤ 70 g Mehl➤ 50 g getrocknete Aprikosen➤ 50 g gehackte Kuvertüre➤ 30 g gehackte Mandelblättchen➤ 1 TL Mais- oder Kartoffelstärke➤ 1 TL Vollmilch➤ 4 Eiweiß➤ 6 Datteln (entkernt und abgezogen)➤ Mark einer Vanille-Stange➤ 1 ds Salz
Zubereitung:	<p>Teig:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Eigelb und Eiweiß trennen und Eiweiß bei Seite legen2. Marzipan zerbröckeln und mit der Milch glatt rühren3. Eigelbe und 7/10 der Zuckermenge mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis die Masse weißlich wird und der Zucker aufgelöst ist4. Vanillemark, Salz und Marzipanmasse zufügen, alles schaumig schlagen5. Mehl, Mandeln, Aprikosen und Kuvertüre untermischen6. die bei Seite gestellten Eiweiße steif schlagen7. den restlichen Zucker dabei einrieseln lassen8. Eisschnee vorsichtig unter den Teig heben <p>1. Belag und 1. Backen:</p> <ol style="list-style-type: none">9. Backblech (20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen, Teig darauf verstreichen10. die Datteln in Scheiben schneiden und den Teig damit belegen11. im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 20 bis 25 Minuten backen

2. Belag:

12. die Eiweiße steif schlagen und dabei den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen
13. zum Schluss die Mais- oder Kartoffelstärke unter ständigem Schlagen dazugeben
14. das Backblech aus dem Ofen nehmen und das Gebäck auf dem Blech abkühlen lassen
15. den Eisschnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und gleichmäßige Streifen auf das Gebäck spritzen
16. mit Hilfe eines Esslöffels den Schnee wolkenähnlich auflockern

2. Backen:

17. den Backofen auf 250 °C aufheizen
18. in den Backofen schieben und 5 bis 8 Minuten goldbraun überbacken
19. die Weihnachtswolke auskühlen lassen und in Portionen aufschneiden
20. mit Folie abgedeckt aufbewahren.

