



# SCHOKO BAISER KÜSSCHEN

## MIT HIMBEERFÜLLUNG

### DIE ZUTATEN

#### FÜR DAS BAISER

150 g Eiweiß  
300 g Zucker  
1 TL Weizenmehl  
Rosa Farbpaste

#### FÜR DIE WEISSE SCHOKOLADEN-CREME

100 g Sahne  
300 g hochwertige weiße Schokolade  
Himbeermarmelade

#### FÜR DIE SCHOKOLADEN-KEKSE

110 g weiche Butter  
150 g Zucker  
1 Ei  
1 Teelöffel Vanilleextrakt oder 1/2 Beutel  
Vanillezucker  
1/4 Teelöffel Salz  
1/4 Teelöffel Backpulver  
225 g Weizenmehl  
15 g Kakao (kein Instant)

### DIE ZUBEREITUNG

#### DES BAISERS

1. Drucke deine Kreisvorlage zweimal aus.
2. Vermenge Eiweiß und Zucker in eine Schüssel miteinander. Fülle einen Kochtopf mit Wasser und erwärme dieses mit Hilfe der Herdplatte auf mittlerer Hitze. Setze die Schüssel auf den Topf und erwärme den Inhalt so lange, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat.
3. Nimm die Schüssel vom Herd und schlage den Inhalt auf mittlerer Geschwindigkeit für 1 Minute mit einem Schneebesen auf. Nutze hierfür ein Handrührgerät oder ein Küchenmaschine. Füge im Anschluss das Weizenmehl hinzu und schlage die Masse weiter, bis sie vollständig steif ist.
4. Füge nun eine Zahnstocherspitze der Farbpaste hinzu und rühre so lange, bis sie gleichmäßig verteilt ist. Gib bei Bedarf noch etwas Farbe nach, bis sie deinen Wünschen entspricht. Beachte aber, dass Farbpasten sehr intensiv sind und es nur wenig davon braucht.
5. Fülle die Baiser-Creme in einen Spritzbeutel mit einer Tülle deiner Wahl. Lege zwei Kreisvorlagen (link) nebeneinander auf ein Backblech und bedecke diese mit Backpapier.

Nun müsstest du die Kreise durch das Backpapier gut erkennen können. Setze deine Tülle in der Mitte des Kreises vertikal an und spritze kleine Baiser-Häufchen in der Größe der Vorlage auf dein Backpapier. Wiederhole den Vorgang so lange bis alle Kreise ausgefüllt sind.

6. Gib das Backblech für 1 Stunde bei 60° C in den Backofen. Nun werden die Baisers bei niedriger Hitze getrocknet. Die Baisers sind fertig, wenn sie sich ohne Probleme vom Backpapier lösen lassen. Falls das nicht der Fall ist, lass sie einfach noch einige Minuten im Ofen. Im Anschluss werden sie außen schön kross und innen noch weich. Dann sind sie perfekt.

#### DER WEISSEN SCHOKOLADENCREME

Hacke die Schokolade in kleine Stücke. Lass die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen. Nimm sie im Anschluss vom Herd und verrühre die Schokolade darin so lange, bis sie vollständig aufgelöst ist. Gieße die Schokoladen-Creme in eine kleine Schüssel und stell sie so lange in den Kühlschrank, bis sie eine streichfeste Konsistenz hat.

Viele weitere tolle Rezepte findest du auf [fabcakes.de](http://fabcakes.de)

© Nadine Eckstein | fabcakes



# SCHOKO BAISER KÜSSCHEN

## MIT HIMBEERFÜLLUNG

### DIE ZUBEREITUNG

#### DER SCHOKOLADEN-KEKSE

1. Schlage die Butter in einer Schüssel so lange mit einem Handrührgerät, bis sich eine geschmeidige Masse bildet. Nutze hierfür am besten den Schneebesens-Aufsatz deines Küchengerätes.
2. Füge den Zucker hinzu und rühre, bis beides gut miteinander vermischt ist.
3. Schlage nun das Ei auf und rühre es in die Masse ein.
4. Füge nun den Vanilleextrakt und das Salz hinzu und vermische sie ebenso.
5. Wiege dein Mehl in einer separaten Schüssel ab und mische das Backpulver sowie den Kakao unter. Tausche zum Kneten des Teiges den Schneebesenaufsatz an deinem Handrührgerät oder deiner Küchenmaschine durch Knethaken aus. Gib nun die Mehl-Kakaomischung nach und nach unter ständigem Rühren in die Butter-Zucker-Masse, bis sie aufgebraucht und gerade so vermischt ist. Achte darauf, dass du den Teig nicht zu lange knetest. Wenn das Mehl kaum noch zu sehen ist, ist er perfekt.
6. Jetzt kommt der Teig noch kurz auf die Arbeitsplatte und wird mit den Händen zu einer festen Kugel geknetet. Falls er noch etwas klebrig ist, gib gerne noch etwas Mehl hinzu und knete es mit den Händen unter. Das wiederholst du so oft, bis du eine Teigkugel hast, die sich geschmeidig weiterverarbeiten lässt.

Hülle sie in Frischhaltefolie ein und lege sie für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Wenn es schneller gehen muss, kannst du hierfür auch das Gefrierfach benutzen. Da braucht er nur ca. 7 Minuten. Aber nicht vergessen, ihn wieder raus zu holen, gell?! Ziel ist es, dass der Teig nicht mehr so weich ist und sich gut ausrollen lässt. (Kalte Butter im Teig = fester Teig)

7. Heize den Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vor.

8. Walke den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Die perfekte Dicke sind hier 5 mm. Steche die Kekse mit einem runden 3 cm Durchmesser-Ausstecher aus und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

7. Jetzt dürfen sie für ca. 6 - 7 Minuten in den Ofen.

#### DES KÜSSCHENS

Gib deine Schokoladen-Creme in einen Spritzbeutel mit einer runden, mittelgroßen Tülle. Spritze einen Kreis am Rand des Schokoladenkekse entlang. Gib mit einem kleinen Löffel etwas Himbeermarmelade in die Mitte des Kreises und decke Beides mit einem Baiser-Häubchen ab. Lass die Baiser-Küsschen nun für einige Stunden trocknen bis alle Komponenten miteinander verbunden sind.