

Nachspeise: Brombeertraum im Baiserbettchen

Zutaten für 4 Personen:

Ca. 300g	Brombeeren
	Gelierzucker 1:2
200g	Mehl
1-2 EL	Zuckerrübensirup
1 EL	Honig
2	Eigelb
100g	Butter / Margarine
2	Eier
1 Prise	Salz
½ TL	Zucker
1 gehäuften TL	Brombeermarmelade

Zubereitung:

1. Brombeeren waschen und in einen Topf geben.
2. Die Brombeeren mit Gelierzucker erhitzen und zu Marmelade kochen.
3. Marmelade im Topf abkühlen lassen.

Für die Plätzchen mit Baiserhäubchen-Kranz:

1. Mehl, Zuckerrübensirup, Honig, Eigelb und Butter verkneten.
2. Teig kalt stellen.
3. Nach ca. 10-15 Minuten Teig ausrollen und mit einem Trinkglas ausstechen.
4. Die Plätzchen bei 180 Grad im oberen Bereich des Backofens ca. 10 Minuten backen (müssen noch weich sein).
5. Plätzchen kurz abkühlen lassen.
6. Eiklar vom Eigelb trennen.
7. Eiklar mit Salz und Zucker mit dem Handrührgerät steif schlagen.
8. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sternchenöffnung füllen.
9. Die Plätzchen mit einem Kranz aus kleinen Baiserhäubchen versehen.
10. Anschließend mit einem Flambierer flämmen.
11. Die Brombeermarmelade in die Mitte des Baiserkranzes füllen.

Rezept von der Geschwister-Scholl-Gesamtschule, Detmold