

Madeleine Blumer, 4153 Reinach

Dekogebäck für Crêmen und Glacés

Mandelcracker

Backofen 170° Ober- und Unterhitze

80 g geschmolzene Kochbutter
100 g Mandeln grob gehackt
100 g Puderzucker gesiebt
30 g Mehl gesiebt
Saft von einer halben Orange

Alle Zutaten mischen und ca. 1 Std. ruhen lassen. Marmelgrosse Kügelchen auf ein Backpapier setzen und goldgelb backen. Auskühlen lassen.



Kokos-Tuiles

Backofen 170° Ober- und Unterhitze

25 g Mehl
75 g Zucker
1 Prise Salz
25 g Kokosraspel
wenig Schale einer Limette
3 Esslöffel Rahm
25 g geschmolzene Kochbutter
ausgekühlt

alles mischen

beigeben, gut verrühren, 1 Std. kühl stellen, auf Backpapier je 1 Teelöffel Teig geben und mit nassem Löffelrücken glattstreichen. Genügend Abstand! Ca. 10 Min. backen bis die Teigländer braun sind. Evt. sofort über ein Wallholz legen um ihnen eine runde Form zu geben.

