REZEPT FÜR RITTERTALER



RITTERTALER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 30-40 Taler: | 60 Min.

Zutaten

Für den Mandel-Hippenteig:

- Schale einer Bio-Orange
- 100 ml Eiweiß (ca. 2,5 Eier)
- 50 g gemahlene, abgezogene Mandeln
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 130 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 1 EL Butter zum Bestreichen

Für die Verzierung:

- 250 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Eiweiß
- gelbe Speisefarbe
- Gold- und Silberperlen
- bunte Schokolinsen

2749

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche dünn mit weicher Butter bestreichen.

2. Für den Teig Orangenschale dünn über einer Rührschüssel abreiben. Eiweiß und gemahlene Mandeln zugeben. Puderzucker, Mehl und Speisestärke durch ein Sieb in die Rührschüssel geben. Alle Zutaten zu einer glatten Masse verrühren.

3. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (2mm ø) oder in einen Gefrierbeutel mit angeschnittener Ecke füllen. Aus zwei Dritteln des Teiges ca. 60 Tupfen mit 2 cm ø und reichlich Abstand zueinander auf zwei Bleche spritzen. In den mittleren und untersten Einschub im Ofen schieben.

4. Taler 6-7 Minuten goldbraun backen. Die Kekse noch heiß mit einer Palette vom Blech nehmen.

5. Ein Blech mit weicher Butter bestreichen. Aus dem übrigen Teig Kronen von ca. 3 cm Breite aufspritzen und backen. Auskühlen lassen.

6. Puderzucker und Eiweiß zu einer Spritzglasur verrühren. Mit gelber Speisefarbe einfärben. In einen Gefrierbeutel füllen. Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad auflösen. In eine Spritztüte oder einen Gefrierbeutel füllen. Jeden Keks mit gelber Glasur verzieren. Mit der Kuvertüre jeweils eine beliebige Zahl in die weiche Glasur schreiben. Mit Zuckerperlen dekorieren.

7. Die Kronen mit Glasur bespritzen und mit Gold-/Silberperlen und Schokolinsen verzieren.