



Menge 15 – 20 Stück



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

BAISER-MÜRBCHEN

Mürbeteigartelelets mit fruchtiger Füllung und knackiger Baiserhaube - lecker!



Zubereitung

- 1.** Mehl, Puderzucker und Eigelb in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2.** Johannisbeeren waschen, pürieren und 1 kg abwiegen. Mit Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. 200 g für die Mürbchen zur Seite stellen, den Rest sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
- 3.** Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiter schlagen, bis eine feste, glänzende Masse entsteht. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
- 4.** Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und runde Kekse ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und die Baisermasse ringförmig aufspritzen.
- 5.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 12–15 Minuten backen.
- 6.** Nach dem Backen jeweils einen Teelöffel Johannisbeerkonfitüre in die Mitte geben.
- 7.** Tipp: Wer die Konfitüre lieber ohne Kernchen mag, streicht die Beeren nach dem Pürieren durch ein Sieb und wiegt anschließend 1 kg ab. In dem Fall werden ca. 1300 g Johannisbeeren benötigt.

Zutaten

Für den Teig:

280 g	Mehl
90 g	Diamant Puderzucker
3	Eigelb
200 g	Butter

Für die Füllung:

1 kg	rote Johannisbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1

Für das Baiser:

3	Eiweiß
200 g	Diamant Feinster Zucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.