

Himbeer



300 g Mehl
200 g Butter
100 g Staubzucker
50 g Eier (1 Stk.)

Himbeerkonfitüre

Milchcouverture für den Überzug

Zubereitung:



Mit Mehl, Butter, Staubzucker und Eier einen Konfektürbeteig herstellen und mehrere Stunden kühl legen.



Den Teig 4 mm dick auswallen und...



...mit dem Rillholz Rillen einfügen. Dazu die 3 mm, statt die 4 mm Stäbe verwenden.



Rondellen von ca. 2,5 bis 3 cm Durchmesser ausstechen.



Bei der Hälfte der ausgestochenen Rondellen mit einem kleinen Ausstecher die Mitte der Rondelle ausstechen. Die Rondellen bei 180°C etwa 9 Minuten backen. Währenddessen die Himbeerkonfitüre mit dem Mixer pürieren, damit keine grösseren Fruchtstücke vorhanden sind.



Nun auf die noch heissen Rondellen mit nicht zuviel Konfitüre auftragen und eine zweite (mit Loch) Rondelle daaufsetzen. Die Rondellen müssen unbedingt heiss sein, damit die Konfitüre ebenfalls warm wird und an den Rondellen haften bleibt. Am besten gibt man die zusammengesetzten Rondellen nocheinmal für 2 Minuten in den Ofen.



Mit temperierter Milchcouverture bis zum oberen Rand überziehen.