

Mürbes Windgebäck mit Himbeergelee

Zutaten

für den Teig:

150 g Mehl universal
150 g Butter
2 Dotter
1 Pkg. Vanillezucker

für die Windmasse:

2 Eiklar
150 g gesiebter Staubzucker

außerdem:

passierte Himbeermarmelade

Zubereitung

Für den Mürbteig Mehl, zimmerwarme Butter, Dotter und Vanillezucker zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, zu einer Rolle formen und im Kühlschrank kurz überkühlen lassen. Eiklar mit Mixer oder Küchengerät schaumig rühren, löffelweise Staubzucker einrieseln lassen, zu festem Schnee schlagen. Schneemasse in einen Spritzsack mit mittlerer Tülle füllen.

Mürbteig auf bemehlter Arbeitsfläche messerrückendick auswalken, Scheiben (4 cm) ausstechen, die Windmasse ringförmig am Rand des ausgestochenen Mürbteigkeks spritzen, im vorgeheizten Backrohr (Heißluft) bei 160 Grad 7-8 Minuten backen, auskühlen lassen, die Mitte des Windringes mit Himbeermarmelade füllen;

Lagerung: Bei Zimmertemperatur in einer geschlossenen Dose, aufgrund der Zerbrechlichkeit Butterpapier oder Alufolie dazwischen legen;