

Feine Kokosschnitte



Das brauche ich:

Teig

210 g Butter

210 g Staubzucker

etwas Salz, 4 Dotter

etwas abgeriebene Orangenschale

210 g Mehl

Marmelade zum Bestreichen

Belag

3 Eiklar

Salz

150 g feiner Kristallzucker

120 Kokosette

So mache ich es:

Butter mit Staubzucker Salz cremig aufschlagen. Dotter nach und nach einschlagen, das Mehl einrühren. Den Teig auf ein Backpapier streichen und bei 180 °C ca 18-20 min backen. Den Kuchen dünn mit Ribiselmarmelade bestreichen. Den Ofen auf 160 °C zurückschalten.

Für den Belag das gekühlte Eiklar mit einer Prise Salz fest aufschlagen und den Zucker dazugeben. Die Schneemasse auf den vorgebackenen Kuchen streichen und bei 160 °C 15 min weiterbacken.

Mahlzeit!

Sesambusserl



Das brauche ich:

2 Eier

70 g Zucker

etwas Salz

130 g gerösteten Sesam

140 g Walnüsse, gerieben

So mache ich es:

Die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und etwas Salz schaumig aufschlagen, dann Sesam und die geriebenen Nüsse einrühren. Mit einem Löffel kleine „Busserl“ ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C auf Sicht backen.

Mahlzeit!