

BACKEN



Prosecco-Schümli

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Trocknen: ca. 65 Min.

Ergibt ca. 50 Stück

2 frische Eiweisse

1 Prise Salz

100g Zucker

2 Esslöffel Prosecco

1 Esslöffel Maizena

1. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen.
2. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Prosecco mit dem Maizena in einer kleinen Schüssel anrühren, mit dem restlichen Zucker begeben, kurz weiter schlagen. Masse sofort in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 8 mm Ø) geben. Türmchen von ca. 3 cm Ø mit genügend Abstand in ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Trocknen: ca. 65 Min. in der unteren Hälfte des auf 100 Grad vorgeheizten Ofens, dabei Ofentüre mit einer Holzkeile leicht offen halten. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.

Glasure

1 Beutel weisse Kuchenglasur (ca. 125 g), geschmolzen

2 Esslöffel Prosecco

Die Hälfte der Kuchenglasur mit dem Prosecco gut verrühren, etwas abkühlen (siehe «Gewusst warum»). Die Schümliböden damit bestreichen, mit dem Boden seitwärts auf ein Backpapier legen, Glasur trocknen lassen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 1 Woche.

Pro 100 g: 15 g Fett, 3 g Eiweiss, 54 g Kohlenhydrate, 1540 kJ (368 kcal)



Gewusst warum: Nach kurzem Abkühlen wird die Kuchenglasur etwas dicker und lässt sich leichter auftragen.