

Himbeermonde



Zutaten:

7 Eiklar

15 dag TK-Himbeeren

46 dag Staubzucker

10 dag Aranzini (fein gewürfelt)

3 Essl. Stärkemehl (Maizena)

36 dag Mandeln (gerieben)

1 Teel. Zimt

1 Teel, Lebkuchengewürz

Zubereitung:

Himbeeren im Kühlschrank auftauen lassen und pürieren, so das 15 dag Masse übrigbleiben. Die Eiklar mit dem Zucker zu einem festen Schnee schlagen und die restlichen Zutaten unterrühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit höheren Rand den Teig verteilen und im vorgeheiztem Backofen bei 160°Grad Ober-und Unterhitze ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen, das Backpapier abziehen, wieder umdrehen und Halbmonde ausstechen. Mit etwas Schokoglasur verzieren.

Tipp: Ich habe die Aranzini in einer Zerkleinerungsmaschine zerkleinert - es schmeckt besser wenn nicht zu grobe Würfel sind.

Das Rezept der Schokosauce findet ihr bei meinem Blog-Eintrag mit der Nussroulade, einfach in der Suchleiste-Nussroulade eingeben.