

Blumen-Aussteckformen

SO GEHT'S

Das Mehl auf die Arbeitsplatte sieben und in die Mitte eine Mulde drücken, in diese den Zucker und 1 Prise Salz geben und mit dem Eigelb vermengen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und auf dem Rand verteilen. Den Holunderblütensirup hinzugeben und alles gut mit einem Messer durchhacken, damit der Teig nicht zu schnell erwärmt wird. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig flachdrücken und, mit Frischhaltefolie abgedeckt, mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Blüten in Wasser tauchen, vorsichtig abschütteln und auf ein Küchentrepp zum Trocknen legen. Stiele, grüne Kelchblätter, Staubgefäße und Stempel abtrennen.

Den Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und mit Blumen-Ausstechformen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen.

Die Kekse mit einem Pinsel mit Eiweiß bestreichen. Die trockenen Blüten auf den Kekes legen und vorsichtig andrücken. Die Blüten mit einer dünnen Schicht Eiweiß komplett benetzen. Etwas Zucker - darüberstreuen und weitere 5 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.





Macarons MIT KAFFEE- GANACHE

für ca. 30 Stück

FÜR DIE MACARONS

90 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)

150 g Puderzucker

72 g gekühltes Eiweiß

Salz

20 g Zucker

Lebensmittelfarbe (Pulver oder Paste)

FÜR DIE KAFFE-GANACHE

100 g Sahne

100 g grob gehackte Zartbitterschokolade

1 Tonkabohne

1 TL espressopulver

AUSSERDEM