KUCHEN STICKS

4.5 bei 8 Bewertungen

40 min | Biskuit | Heißluft | 200 Grad | 12 min



Zubereitung

1. Die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Zucker gut schaumig rühren. Jetzt Mehl und Wasser unterheben. Zum Schluss noch den Schnee vorsichtig unterheben.

2. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft ca. 12 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit die Himbeerschokolade (https://www.backenmitchristina.at/produkt/himbeer-kuvertuere/) gemeinsam mit dem Kokosfett („normale“ Schokolade geht natürlich auch) über einem Wasserbad schmelzen.

4. Ein Geschirrtuch mit etwas Zucker bestreuen und den fertig gebackenen Biskuitteig sofort mit der Oberseite darauf legen und vorsichtig das Backpapier abziehen.

5. Danach mit einem Glas runde Kreise ausstechen. Diese auf einen Holzspieß stecken.

6. Die Kuchen Sticks mit Schokolade übergießen. Dies funktioniert am besten, wenn man sie einfach über das Schüsserl mit der geschmolzenen Schokolade hält und die Schoko dann mit einem Löffel darüber gießt)

7. Die Sticks auf einen Bogen Backpapier legen, mit Streusel verzieren und trocknen lassen.

Zutaten

FÜR 20 STICKS

TEIG

5	Eier
180 g	Zucker
180 g	Weizenmehl 700
4 EL	Wasser

GLASUR

100 g	Himbeerschokolade
5 g	Kokosfett
	Streusel