

Kardinalspitz a la Bine

Für 2 Personen

5 Erdbeeren	50 g Heidelbeeren	5 Eier
50 g Puderzucker	80 g Zucker	2 EL Vanillezucker
20 g Mehl	1 Msp Backpulver	1 TL Weingeistessig
4 EL Johannisbeermarmelade	100 ml Schlagsahne	

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Vier Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen, den Zucker und Essig zugeben und weiter schlagen. Die drei Eigelb und ein ganzes Ei vermengen. 30 Gramm Puderzucker und den Vanillezucker hinzufügen. Das Mehl und das Backpulver dazugeben und zu einem Teig verrühren. Den Teig in Muffinförmchen füllen und in den Ofen geben. Eiweißmischung in einen Spritzbeutel füllen, vier Häubchen auf das Backpapier spritzen und ebenfalls in den Ofen geben. Die Sahne steif schlagen. Die Muffins aus der Form lösen und mit Johannisbeermarmelade bestreichen. Die Schlagsahne draufgeben und die Baiserhäubchen daraufsetzen. Mit den Erdbeeren und Heidelbeeren dekorieren. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Sabine Berger am 12. August 2010