

Rezept

Pinguin auf Eisscholle

Ein Rezept von Pinguin auf Eisscholle, am 08.06.2023

Zutaten

125 g weiche Butter

1 Ei (M)

½ TL Backpulver

5 Marshmallows

Für die Deko

150 g Zartbitter-Kuvertüre

10 Marshmallows

15 Mini-Baisers

1 Eiweiß (M)

70 g Zucker

250 g Mehl und Mehl zum Arbeiten

1 Pck. Vanillearoma

5 gelbe Schokolinsen

20 Zuckeraugen

250 g Puderzucker

10 Holzspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal, 18 g F, 5 g EW, 64 g KH

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Ei cremig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillearoma unterrühren. Den Teig zu einer glatten Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in 20 Portionen teilen, mit Mehl zu Kugeln formen und zu ca. 9 × 6 cm großen Ovalen (Eisschollen) ausrollen. In die Mitte von zehn Eisschollen je ½ Marshmallow platzieren, mit einer zweiten Scholle zudecken. Seiten andrücken. Teigtaschen im Ofen (Mitte) 10 Min. backen.
3. Kuvertüre schmelzen. Schokolinsen quer halbieren. Je 1 Marshmallow auf einen Holzspieß stecken und von oben und an beiden Seiten in die Schokolade tauchen. Zuckeraugen und Schnabel befestigen. Baisers zerbröseln.
4. Eiweiß verrühren. Mit Puderzucker zu steifem Zuckerguss schlagen. Kekse oben in Zuckerguss tauchen. Pinguin daraufsetzen und mit Baiserkrümeln bestreuen.