

Zutaten:

3 Eier
3 EL heißes Wasser
150g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Prise Salz
100g Weizenmehl
50g Stärkemehl
1 TL Backpulver
Puderzucker

Zubereitung:

Eiweiß mit Vanillinzucker sehr steif schlagen. Eigelb mit Zucker, heißem Wasser und der Prise Salz cremig rühren. Eischnee darauf geben. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig unterheben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und backen. Ein Küchentuch anfeuchten, Teigplatte darauf stürzen. Papier abziehen und die Teigplatte in 2 gleich große Stücke schneiden. Nach dem Auskühlen beliebig füllen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Compidampfgarer:

Einstellungen: Heißluft
Temperatur: 170°C
Schiene: 1 von unten
Zeit: ca. 22 Minuten

Wir wünschen Ihnen Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt-Graf