

Matcha Biskuits

12 Biskuits

ZUTATEN

Für den Teig:

- 20 g Butter
- 2 Eier (L)
- 70 g Zucker
- 50 g Weizenmehl (Type 405)
- ½ TL Backpulver
- 20 g Maismehl
- 1 TL Matcha Pulver

Für die Füllung:

- 250 ml Crème double
- 2 EL Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g frische Himbeeren
- Puderzucker zum Verzieren



ZUBEREITUNG

Backofen auf 160 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit einem Stift 7cm lange Linien zeichnen, dazwischen viel Abstand lassen.

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiße in einer Schüssel steif schlagen, dabei Zucker langsam einrieseln lassen unditerrühren, bis die Masse glänzend und steif ist.

Eigelbe unterheben und einige Sekunden lang gründlich miteinander verrühren.

Matcha Biskuits

ZUBEREITUNG

Mehl, Backpulver, Speisestärke und Matcha Pulver auf die Eier sieben und alles unterheben. Als nächstes die geschmolzene Butter vorsichtig unterheben.

Unbedingt darauf achten, dass die Masse luftig bleibt. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die vorgezeichneten Linien auf dem Backpapier spritzen.

12-14 Minuten backen, bis die Biskuits goldgelb sind. 5 Minuten auf dem Blech lassen und dann auf einem Rost vollständig abkühlen lassen.

Die Füllung erst kurz vor dem Servieren vorbereiten.

Crème double, Vanille und Zucker in einer Schüssel mischen, bis die Masse fluffig ist und weiche Spitzen bildet. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Einen Biskuitfinger auf den Teller legen, Sahne darauf spritzen, einige Himbeeren darauf verteilen und mit einem weiteren Finger bedecken.

Etwas Puderzucker darüber streuen und sofort servieren.