



TUPFEN AUS HIMBEER-BAISER

ZUTATEN: für ca. 25 Stück

10 g weiche Butter
1 EL Mehl
5 frische Himbeeren
2 Eiklar
1 Prise Salz
110 g Zucker
120 g abgezogene, gemahlene Mandeln
1 TL Stärke
2 Tropfen Bittermandelöl

ANLEITUNG:

1. Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Hauchdünn mit weicher Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben.
 2. Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken. Auf ein Sieb geben und Saft abtropfen lassen.
 3. Eiklar, Salz und 1 TL vom Zucker in eine fettfreie Rührschüssel geben und mit den Rührstäben des Handmixers steif schlagen. Zucker esslöffelweise zugeben und weitere 4-5 Minuten sehr steif schlagen. Mandeln, Speisestärke und Bittermandelöl kurz unterziehen. Die zerdrückten Himbeeren kurz unterheben.
 4. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Durchmesser) füllen.
- 3 cm breite Tupfen mit 1 cm Abstand zueinander auf die Bleche spritzen.
5. Die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub schieben.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 10 Minuten backen. Dann die Backofentür mit einer Gabel einen Spalt öffnen. Die Temperatur auf 100 Grad herunterschalten und weitere 30 Minuten trocknen lassen, sodass der Kern weich bleibt. Herausnehmen und abkühlen lassen. Das zweite Blech ebenso backen.

Die Kekse luftdicht verschlossen aufbewahren. Sie lassen sich 2 Wochen aufbewahren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

