Artikel vom 06.12.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:28 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/lebkuchen-baiser-plaetzchen

# Lebkuchen-Baiser-Plätzchen



Foto: Julia Ernsting

**Zutaten:**
Mürbteig:
150 g Weizenmehl,
½ P Backpulver,
50 g Zucker,
3 Eigelb,
80 g Butter.
Baiser-Tuffs:
3 Eiweiß,
1 Prise Salz,
150 g Zucker,
85 g Kakao,
1 TL Lebkuchengewürz.
Außerdem: 4 EL feine Waldfruchtmarmelade.

**Zubereitung:** Die Zutaten für den Mürbteig zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig circa 4 mm dick ausrollen und 2 cm große Kreise ausstechen. Die Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und etwa 10 Minuten backen. Danach auskühlen lassen. Für die Baiser-Tuffs Eiweiß und Salz mit den Schneebesen des Rührgerätes steif schlagen. Wenn die Eiweißmasse anfängt steif zu werden, langsam den Zucker einrieseln lassen. So lange weiter schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und eine glänzende Masse entstanden ist. Kakao und Lebkuchengewürz mischen und über den Eischnee

sieben. Vorsichtig von Hand unterheben. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Den Backkofen auf 125 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Auf das Blech Tuffs spritzen und diese gut 45 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und die Tuffs über Nacht darin auskühlen lassen. Die Mürbteig Plätzchen mit Marmelade bestreichen, jeweils ein Baiser-Tuff darauf setzen und trocknen lassen.