

Garniturgebäck und Dekorationen

Rezepturen für ca. 15 bis 20 Stk. (je nach Größe):

Hippen I

30 g Mehl
50 g Puderzucker
90 g Marzipan
1 Eiklar
30 ml Milch

- Alle Zutaten miteinander vermischen, ohne die Masse schaumig zu rühren.
- Möglichst ½ bis 1 Stunden kalt stellen/ruhen lassen.
- Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Kreise oder Quadrate (oder nach Schablone) dünn auf Backpapier streichen.
- Im heißen Backofen anbacken bis die Oberfläche nicht mehr klebt.
Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
- Nochmals in den heißen Backofen geben und hellbraun fertig backen.
- Noch heiß formen oder ausgekühlt in Stücke brechen.

Hippen II

1 Ei – aufschlagen und wiegen
gleiche Menge Puderzucker
gleichen Menge Mehl

- Alle Zutaten miteinander vermischen ohne die Masse allzu schaumig zu rühren
- Möglichst ½ bis 1 Stunde kalt stellen/ruhen lassen.
- Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Kreise oder Quadrate (oder nach Schablone) dünn auf Backpapier streichen.
- Im heißen Backofen anbacken bis die Oberfläche nicht mehr klebt.
Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
- Nochmals in den heißen Backofen geben und hellbraun fertig backen.
- Noch heiß formen oder ausgekühlt in Stücke brechen.

Nougatblätter

- 50 g Eiklar
- 50 g Nougatpaste (Nutella)
- 3 El Maisstärkemehl (Mondamin)
- 1 El geriebene Haselnüsse (kurz geröstet)

- Alle Zutaten miteinander vermischen, ohne die Masse schaumig zu rühren.
- Möglichst 1 Stunde kalt stellen/ruhen lassen.
- Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Kreise oder Quadrate (oder nach Schablone) dünn auf Backpapier streichen.
- Im heißen Backofen anbacken bis die Oberfläche nicht mehr klebt.
Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
- Nochmals in den Backofen geben und hellbraun fertig backen.
- Noch heiß formen oder ausgekühlt in Stücke brechen.

Mandelblätter

- 4 Blatt Frühlingsrollenteig (25x25 cm)
- 1 Eiklar
- 80 g Mandelblättchen
brauner Zucker/Puderzucker

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Frühlingsrollenteig mit Eiklar bestreichen und in Quadrate, Rechtecke, Dreiecke ... schneiden.
Schnittform an das Dessert oder an das Gefäß (Glas, Schälchen ...) anpassen.
- Auf ein Blech mit Backpapier legen.
- Mandelblättchen auf den Quadraten verteilen und leicht andrücken, mit braunem Zucker bestreuen/mit Puderzucker bestäuben.
- Im heißen Backofen etwa 8 bis 10 Minuten goldbraun backen.

Fruchthippe

- 35 g Mehl
- 80 g Puderzucker
- 35 g Fruchtmark (Himbeere, Erdbeere.....)
- 15 g zerlassene Butter

- Alle Zutaten miteinander vermischen, ohne die Masse schaumig zu rühren.
- Möglichst ½ bis 1 Stunde kalt stellen/ruhen lassen.
- Kreise oder Quadrate (oder nach Schablone) dünn auf Backpapier streichen, bei 170 °C anbacken bis die Oberfläche nicht mehr klebt – herausnehmen und auskühlen lassen.
- Nochmals in den Backofen geben und möglichst ohne Farbe fertig backen.
- Noch heiß formen oder ausgekühlt in Stücke brechen.

Karamelltuile

100 g Zucker

30 g Butter

- Aus dem Zucker einen Karamell herstellen.
- Von der Hitze nehmen und die Butter einrühren.
- Karamell auf einer Backmatte (oder Backpapier) verstreichen und auskühlen lassen.
- In Stücke brechen und im Universalmixer zu einem feinen Pulver mahlen.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen – das Karamellpulver mit einem Sieb gleichmäßig auf eine Backmatte (oder Backpapier) streuen.
- In den Backofen schieben, 2-3 Minuten schmelzen lassen, abkühlen und vorsichtig ablösen.

Krokanttuile

30 g Zucker

30 g Glucosesirup

30 g Butter

2-3 El gehackte Mandeln

- Den Backofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen.
- Zucker, Glucosesirup und Butter vermengen, zum Kochen bringen und die Mandeln hinzufügen.
- Walnussgroße Teighäufchen auf ein mit einer Backmatte (oder Backpapier) belegtes Backblech setzen und Backofen bis zur Braunfärbung backen – auskühlen lassen.

Demera-Zuckergebäck

25 g Mehl

45 g Eiklar

65 g Butter

Demera-Zucker (grober Rohrzucker)

- Den Backofen auf 220 °C vorheizen.
- Mehl und Eiklar verrühren und die Butter zugeben.
- Die Masse mit einem Pinsel auf eine Backmatte auftragen und mit Demera-Zucker bestreuen.
- Im heißen Ofen schnell backen, auskühlen und in Stücke brechen.

Schokoladentüile

- 80 g Fondant
- 40 g Glucosesirup
- 20 g dunkle Kuvertüre (oder weiße Schokolade)

- Fondant und Glucosesirup vermischen, auf 160 °C (Zuckerthermometer) kochen.
- Vom Ofen nehmen und die fein zerkleinerte Kuvertüre unterrühren.
- Schokoladen-Zucker-Masse auf einer Backmatte (oder Backpapier) verstreichen und auskühlen lassen.
- In Stücke brechen und im Universalmixer zu einem feinen Pulver mahlen.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Schokoladenpulver mit einem Sieb gleichmäßig auf eine Backmatte (oder Backpapier) streuen.
- In den Backofen schieben, 2-3 Minuten schmelzen lassen, abkühlen und vorsichtig ablösen.

Honigwaben

- 25 g Mehl
- 25 g Honig
- 30 g Butter
- 50 g Puderzucker

- Den Backofen auf 200 °C (Heißluft) vorheizen.
- Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und möglichst 1 Std. kalt stellen/ruhen lassen.
- Zu gleichmäßigen Kugeln abdrehen und im Backofen hellbraun backen.
- Noch heiß über z. B. einer Tasse formen.

Orangenhuppen

- 25 g zerlassene Butter
- 50 g Puderzucker
- 25 ml Orangensaft
- 15 g Mehl

Orangenzeste (feiner Abrieb)

- Den Backofen auf 200 °C (Heißluft) vorheizen.
- Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und möglichst 1 Std. kalt stellen/ruhen lassen.
- Zu gleichmäßigen Kugeln abdrehen und im Backofen hellbraun backen.
- Noch heiß über z. B. einer Tasse formen.

Gewürztuile

100 g Fondant

50 g Glucosesirup

etwas gemahlene Zimt, Vanillemark

- Fondant und Glucosesirup vermischen, auf 160 °C (Zuckerthermometer) kochen.
- Vom Ofen nehmen und die Gewürze unterrühren.
- Zuckermasse auf einer Backmatte (oder Backpapier) verstreichen und auskühlen lassen.
- In Stücke brechen und im Universalmixer zu einem feinen Pulver mahlen.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Zuckerpulver mit einem Sieb gleichmäßig auf eine Backmatte (oder Backpapier) streuen.
- In den Backofen schieben, 2-3 Minuten schmelzen lassen, abkühlen und vorsichtig ablösen.

Glas-Tuile

125 g Fondant

50 g Glucosesirup

5 g Butter

- Fondant, Glucosesirup und Butter vermischen, auf 150 °C (Zuckerthermometer) kochen.
- Zuckermasse auf einer Backmatte (oder Backpapier) verstreichen und auskühlen lassen.
- In Stücke brechen und im Universalmixer zu einem feinen Pulver mahlen.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Zuckerpulver mit einem Sieb gleichmäßig auf eine Backmatte (oder Backpapier) streuen.
- In den Backofen schieben, 2-3 Minuten schmelzen lassen, abkühlen und vorsichtig ablösen.

Kakaoblätter

15 g Mehl

50 g Puderzucker

2 Eiklar

15 g Kakao

20 g zerlassene Butter mit 1 TL gemahlene Nüssen vermischt

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und möglichst 1 Std. kalt stellen/ruhen lassen.
- Mit einem Pinsel auf Backpapier streichen (evtl. Schablone) und im Backofen hellbraun backen.

Fondant und Glucosesirup kann beim Konditor/Bäcker oder über einen Internetversand bezogen werden.