



Zimt-Tramezzini mit Himbeerfüllung

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Vor- und zubereiten : ca. 30 Min.
Backen ca. 7 Min. Ergibt 12 Stück



Zimt-Biskuit

70g Zucker
3 Eigelbe

Mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel gut verrühren,iterrühren, bis die Masse heller ist.

3 Eiweisse
1 Prise Salz

Zusammen steif schlagen

2 EL Zucker

Beigeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt

90g Mehl
1 TL Zimt

Mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse rechteckig, ca. 1 cm dick auf einem mit Backpapier belegten **Blechrücken** austreichen.

Backen: ca.7 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Biskuit herausnehmen, auf ein frisches Backpapier stürzen, mit einem feuchten Tuch über das obere Papier streichen, Papier sorgfältig abziehen. Biskuit sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken, auskühlen.

Füllung

125g Himbeeren
30g Dunkle Schokolade
2 EL Gemahlene geschälte Mandeln
½ EL Zucker
Puderzucker

In einer Schüssel mit Gabel zerdrücken
Fein gehackt
Alles beigeben, mischen
Zum Bestäuben

Formen: Biskuit quer halbieren, Füllung auf einer Hälfte verteilen, andere Hälfte drauflegen, in 6 Quadrate schneiden. Die Quadrate diagonal halbieren, mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück 3g Fett, 3g Eiweiss, 16g Kohlenhydrate, 429 KJ (102kcal)
Neue interpretation der St.Galler Klostertorte