



# Non Plus Ultra

## Zutaten

### Teig

- 160 Gramm Mehl
  - 110 Gramm Butter/ Margarine
  - 1 Eigelb
  - 1 Vanille Zucker
  - 1 El. Puderzucker
- Baiser**
- 1 Eiweiß
  - 1 Tl. Zitronensaft
  - 5 El. Puderzucker
  - + Marillenmarmelade



## Zubereitung

Mehl in der Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Beide Zuckersorten untermengen. Die Maschine mit dem Knethaken auf kleiner Stufe laufen lassen. Die restlichen Zutaten zufügen und zu einem festen Teig verkneten. Löst sich der Teig von der Schüssel, holen wir ihn raus. Kurz durchkneten, in Folie einpacken und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform (3 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech legen.

Fangen wir an, das Eiweiß aufzuschlagen. Nach und nach den Puderzucker und den Zitronensaft zugeben und so lang rühren, bis eine sehr stabile Masse entsteht (ca. 10 Minuten).

Den Ofen auf 170° O/ U vorheizen.

Die Baiser Masse in einen Spritzbeutel füllen und kleine Häufchen auf die Teigscheiben drücken. In dem vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Wenn die Teilchen abgekühlt sind, kleben wir sie mit der Marmelade zusammen.

Schöne Adventszeit!

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf [www.kaiserlichgekocht.com](http://www.kaiserlichgekocht.com)

