



Paradiesblumen

12 Stück  gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

Blitz-Biskuitmasse:

70 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
60 g Zucker
2 KL Maisstärke
2 Eier (Größe M)

Marillencreme:

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Vanille
2 EL Marillenmarmelade
¼ l flüssiges Schlagobers
50 ml Milch

Zum Glasieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Blitz-Biskuitmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. aufschlagen. Mit einem Löffel kleine Portionen - mit genügend Abstand - auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

2 Das Blech in die Mitte es vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Die Scheiben noch warm vom Backpapier lösen und erkalten lassen.

4 Marillencreme:

Paradiescremepulver mit Marmelade, Schlagobers und Milch mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Scheiben mit 2/3 der Creme füllen und mit Glasur und Pistazien verzieren.