

Schnee-Bussis

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Windmasse:

2 Eiklar (Größe M)
300 g Zucker

Creme:

½ l flüssiges Schlagobers
200 g klein geschnittene
Vollmilchschokolade
4 EL Whisky

Zum Tunken:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Vollmilch-Geschmack (1 Becher)

1 Windmasse:

Für die Masse Eiklar mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Tupfen spritzen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 150 °C

Heißluft 130 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

2 Creme:

Für die Creme Schlagobers mit Schokolade unter Rühren zu einer glatten Masse erhitzen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Das Ganze mit Whisky in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz schaumig rühren.

3 Die Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen und auf die Backseiten der erkalteten Bussis flache Tupfen spritzen. Ca. 1 Std. kalt stellen.



④ Zum Tunken:

Mit den Cremeseiten in erwärmte Glasur tunken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Schnee-Bussis möglichst bald verzehren und in einer gut geschlossenen Dose im Kühlschrank aufbewahren.

