

Granatsplitter



24 Stück

Biskuitteig:

6 Eigelb
6 EL lauwarmes Wasser
2 Pkg. Vanillezucker
200 g Puderzucker
6 Eiweiß
100 g Mehl
100 g Speisestärke
1 TL Backpulver



Buttercreme:

1 Pkg. Vanillepuddingpulver
450 ml Milch
250 g Butter (Raumtemperatur)
80 g Zucker
6 EL Rum
1 gestrichenen TL Kakao
1 Becher Sahne
1 kleine Dose Mandarinen

1 Packung feste runde Kekse
400 g Schokoglasur

Teig:

Ofen auf 175 ° vorheizen.

Eiweiß steif schlagen.

Eigelb mit lauwarmem Wasser aufschlagen, Puderzucker und Vanillezucker dazugeben, schaumig rühren. Eiweiß rein geben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen, drüber sieben. Alles unterrühren. Gleich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und ca. 20-25 Min. backen. Abkühlen lassen.

Belag:

Vanillepudding nach Anweisung kochen, abkühlen lassen.

Butter mit Zucker schaumig schlagen. Pudding esstöffelweise dazugeben. Kakao und Rum unterrühren. Nacheinander den zerkrümelten Teig, die steifgeschlagene Sahne und die Mandarinen unterheben. Die Masse kuppelförmig auf die Kekse verteilen (kann gut mit den Fingern geformt werden). Mit Schokoglasur überziehen (am besten eintauchen).

