

Vanillekipferl – Variationen



Rezept Nr. 1/Foto von Vanessa Santagapita

Rezept Nr. 1 nach einem Rezept von Helga Maissner's Oma/von Vanessa Santagapita ausprobiert und auf Kenwood umgeschrieben

Es ist wirklich ein einfaches Rezept, das gelingt. Keine zerbrochenen oder auseinandergelaufenen Kekse.

Reibevorsatz für Nüsse, Flexi oder K-Haken für den Teig, GM für Staubzucker

Zutaten:

250g glattes Mehl

210g Butter

70g Staubzucker

etwas echte Vanille

100g geriebene Nüsse

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, $\frac{1}{2}$ St. kühlen (ich hatte sie 2 Stunden im Kühlschrank), Kipferln formen, ca. 12 Min. (ich habe nur 10 Min. gebraucht, bis sie leicht braun an den Spitzen werden) bei ca. 170 Grad backen.

Noch warm in Vanillezucker/Staubzucker-Gemisch wälzen.

Ich habe die Hälfte der Kipferln an den Enden in dunkle Kuvertüre getunkt.



2. Rezept/Foto von Monika Pintarelli

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

Zutaten:

700 g Mehl glatt

Prise Salz

440 g Butter

200 g Staubzucker

4 Vanillezucker

240 g Walnüsse geriebene

Zum Wälzen zusätzlich Staubzucker/Vanillezucker

Zubereitung:

Teig in der Küchenmaschine zubereiten (K-Haken)

in Klarsichtsfolie wickeln

1 Stunde kühlen

Kipferl formen und bei

160 Grad Heißluft ca. 10 – 12 Minuten backen

in Staubzucker / Vanillezucker wälzen.

Ich bereite Mürbteig immer am Abend zu und lasse ihn dann über Nacht im Kühlschrank .

Kurz durchkneten, dann lassen sich die Kipferl leicht formen !

Mandelbällchen



Rezept und Foto von Anna Weidner

Ergibt ca. 40 Stück

Zutaten:

3 Eiweiß

250g Puderzucker

1 Prise Salz

1 TL Zimt

300g Mandeln (alternativ Haselnüsse)

Zubereitung:

Ofen auf 125° Ober und Unterhitze vorheizen.

Eiweiß mit Prise Salz und dem Profischneebesen auf höchster Stufe steif schlagen. Puderzucker einrießeln lassen und immer weiterschlagen.

Von der fertigen Baisermasse ca 3 Esslöffel beiseite stellen.

Unter den Rest die gemahlene Mandeln und den Zimt unterheben.

Kleine Bällchen formen (Hände nassen). Ich habe einen kleinen

Eisportionierer verwendet.

Mit einem Kochlöffel kleine Dellen in die Kugeln drücken. Die beiseite gestellte Eiweißmasse auf die Kugeln spritzen.

Ca. 25 – 30 min backen

Anis-Stangen



Rezept und Foto von melestti

Zutaten:

- 1 unbehandelte Orange
- 100 g Butter/Margarine
- 100 g Puderzucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1-2 TL gemahlener Anis
- 40 g gemahlene Mandeln
- 3 EL Milch
- 50 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Orangenschale abreiben. Margarine, Puderzucker, Vanillezucker und Ei mit dem Flexi-Rührer zu einer homogenen Masse verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit Anis, $\frac{1}{2}$ TL Orangenschale, Mandeln und Milch mit dem K-Haken unterrühren.

Tip:

Für einen besonderen Anisgeschmack kann man den Teig noch über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Teig mit dem Spritzgebäckvorsatz des Fleischwolfes und des großen Sternes ca. 45 6cm lange Stangen auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen spritzen. Die Anis-Stangen auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 10 bis 12 Minuten backen. Die Stangen auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren. Die Anisstangen an beiden Enden kurz in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Schneebälle mit Walnüssen



Rezept und Foto von melestti

Zutaten:

2 Eiweiß

100 g Puderzucker

1 1/2 EL Zitronensaft

200 g Walnüsse

Zubereitung:

1. Das Eiweiß mit dem Ballonbesen zu Schnee schlagen. Nach und nach den Puderzucker und den Zitronensaft dazugeben und alles zu einer steifen Masse verrühren.

2. Die Walnüsse im Multi mit dem Messer feinhacken. Die kleingehackten Walnüsse unter die Eischneemasse mit dem Unterheb-Element (ersatzweise mit dem Kochrührelement) unterheben.

3. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Schneebälle werden im 120 Grad heißen Backofen für ca. 20 Minuten getrocknet.

Feigensenf mit Portwein



Rezept und Foto von Carmen Müller

Bitte nicht mit Feigensenfsauce verwechseln. Das ist richtiger

Senf mit Feigenaroma. Feigensenfsauce ist eher mild und passt z.B. zu Käse.

Zutaten:

300 g Senfkörner gelb
100 g Senfkörner braun
1/2 TL Fenchelsamen
2 TL Koriandergrün
2 TL Rosmarin
450 ml Rotweinessig
20 ml Raps- o. Sonnenblumenöl
200 ml roter Portwein
4 Stück frische Feigen geschält
4 Stück frische Feigen ohne Stielansatz ohne Blütenansatz
8 Stück Wacholderbeeren angedrückt
75 g Puderzucker
6 TL Salz

Zubereitung:

1. Die ersten fünf Zutaten in einer Schüssel vermischen und portionsweise in der Gewürzmühle auf Maximum mahlen (bitte etwas Freiraum lassen, damit sich die Körner bewegen können). Optional eignet sich hierfür auch der Multi mit dem Messer, aber Vorsicht wegen des Kunststoffbehälters. Er könnte vielleicht blind werden.

2. Portwein mit Feigen, Zucker, Rosmarin(frisch – nur die Nadeln verwenden) und Wacholderbeeren in die Schüssel geben, Kochröhrelement einspannen, Stufe 3, 100 Grad, 10 Minuten kochen lassen.

3. Die Wacholderbeeren entfernen. Die Masse in den Blender geben und auf Stufe 2-3 pürieren.

Alternative: Pürierstab

4. Wer möchte, kann die Masse durch ein feines Sieb streichen, ist aber beim Einsatz des Blenders nicht notwendig.

Nun noch Essig, Öl, und Salz dazugeben und nochmals durchpürieren bis alles eine homogene, breiige Masse ist.

Alternative: Pürierstab

Aus dem Blender in eine Schüssel umfüllen

5. Wichtig!!!

Die Masse muss offen über Nacht stehen (evtl. aus hygienischen Gründen ein Küchentrepp locker über die Schüssel geben.

Oxidation und Fermentation entwickeln die Schärfe. Wer es gerne scharf mag, lässt die Masse zwei Nächte offen stehen.

6. In vorbereitete, heiß ausgespülte Gläser abfüllen und verschließen.

Wer wegen der Haltbarkeit auf der sicheren Seite sein möchte, kann die Masse nochmal in die Schüssel der CC geben, Kochröhrelement einspannen, 100 Grad, Stufe 1 und ca. 2-3 Minuten aufkochen lassen.

Dann -wie oben- abfüllen.



Fotos von Carmen Müller

Kokos - Haselnuss - Butterkuchen



Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

Zutaten:

Teig

- 3 Tassen Zucker
- 1 Prs. Salz
- 2 Tassen Buttermilch
- 1 Packung Vanillezucker
- 3 Eier
- 4 Tassen Mehl
- 1 Packung Backpulver

2. Schicht

- 1/2 Tasse Puderzucker
- 1 Packung Kokosflocken
- 5 Eiweiss

3. Schicht:

- 1 Packung Haselnüsse
- 1/2 Tasse Puderzucker
- 5 Eiweiß

- Etwas Zucker
- 150 gr. flüssige Butter

Finish

1 Becher Sahne

150 gr. Butter

Zubereitung:

Zucker, Salz, Buttermilch, Vanillezucker, Eier gut miteinander verrühren (K-Haken). Mehl mit Backpulver mischen und mit den anderen Zutaten gut verrühren. Diesen recht flüssigen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen.

5 Eiweiß zu Eischnee schlagen (Ballonschneebeesen).

Puderrucker und Kokosflocken mit Eischnee aus Eiweiß vermischen (Flexi) und gleichmäßig mit einem Esslöffel auf dem Teig als grobe Klumpen verteilen.

5 Eiweiß zu Eischnee schlagen (Ballonschneebeesen)

Puderrucker mit Haselnüsse und Eischnee aus Eiweiß mischen (Flexi) und die Masse löffelweise zwischen die Kokosklumpen setzen.

Dann Zucker über die gesamte Oberfläche streuen und 150 gr. flüssige Butter darüber giessen.

Bei 200°C (Gas Stufe 3 – 4) auf mittlerer Schiene für ca. 20 – 30 Minuten backen, bis die Kokosflocken gleichmäßig goldbraun sind.

Während des Backens 150 g Butter zusammen mit einem Becher Sahne aufkochen. Mit einem Esslöffel dieses Gemisch auf dem fertig gebackenen, noch heißen Kuchen, gleichmäßig (auch an den Rändern) verteilen.

Den Kuchen vollständig auf dem Blech auskühlen lassen und zum Servieren in kleine Stücke schneiden.

Tassengröße Nachfrage:

Normale kleine Kaffeetasse nehmen und diese bis oben hin voll machen (ein Henkelbecher wäre zu groß). Der Kuchen geht richtig gut auf. Das Sahne-Gemisch macht den Kuchen so besonders saftig! Er war bis jetzt auf jeder Party DER Renner.

Lässt sich wunderbar stapeln und transportieren und hält sich in Alufolie oder Tupper mind. eine Woche frisch. Bei warmer Witterung besser im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweis von Stephan Rathmann Jaehnichen: Wenn man nur ein Drittel vom Rezept macht, reicht es für eine 28er Springform.



Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

Schokoladenravioli mit heißen Kirschen

Rezept von Stefan Dardarski

Zutaten:

Ganache:

200g Halbbitter Kuvertüre

50ml Sahne

Kompott:

250g Sauerkirschen

60g Zucker

40ml Rotwein

1 Prise gemahlene Nelken
1 Prise Zimt
1 EL Speisestärke

Vanillesauce:

6 Eigelbe
100g Zucker
 $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch
 $\frac{1}{2}$ aufgeschlitzte Vanilleschote

Teig:

250g Mehl
100g Kakaopulver
4 Eigelb
30g Puderzucker
Mark einer Vanilleschote

Füllung:

80g Puderzucker
200g Marzipanrohmasse
4cl Cointreau

Außerdem:

1 Eiweiß zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Für die Ganache die Kuvertüre zerkleinern. Die Sahne in dem CCKessel aufkochen und die Kuvertüre darin bei ständigem Rühren auflösen (Flexi). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Für das Kompott die Kirschen waschen und entkernen. 80ml Wasser mit dem Zucker, dem Rotwein und den Gewürzen aufkochen, die Hitze reduzieren und die Kirschen darin 3-4 min. dünsten. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, das Kompott damit binden und beiseite stellen.

3. Für die Sauce die Eigelbe und den Zucker mit dem Ballonschneebeisen so lange cremig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Milch mit der Vanilleschote

aufkochen. Die Schote herausnehmen, das anhaftende Mark in die Milch geben.

4. Die Vanillemilch langsam unter die Eigelbmasse rühren. In einer Kasserolle unter ständigem rühren erhitzen, bis die Sauce dickflüssig wird(80 Grad), sie darf jedoch nicht kochen. Sofort durch ein Sieb streichen und bei Seite stellen. Das Eigelb darf auf keinen Fall abbinden!

5. Für den Teig Mehl und Kakaopulver sieben. Mit Eiern, Puderzucker und Vanillemark zu einem glatten Teig kneten (Knethaken). In Folie einwickeln und 30 min. im Kühlschrank ziehen lassen.

6. Das Marzipan mit dem Puderzucker und dem Cointreau verkneten (Flexi). Die Ganache Creme steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank legen.

7. Den Teig zu Streifen von 15×50 cm ausrollen (Pastawalze). Mit einem Teigrädchen Rechtecke von 5×5cm ausradeln. Jeweils etwas Marzipanmasse und Ganache darauf setzen.. Die Teigränder mit Eiweiß bestreichen und den Teig über der Füllung zusammenschlagen. Die Ränder festandrücken.

8. Die Ravioli in kochendem Wasser mit etwas Zucker etwa 4 min. garen, herausheben und abtropfen lassen. Die Vanillesauce auf einen Teller verteilen. Die Ravioli und die Kirschen neben dem Saucenspiegel anrichten.

Germknödel mit Powidl

Rezept von Stefan Dadarski
für 4-6 Personen

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Zubehör: Knethaken

Zutaten:

250 g Mehl

1/2 Block Bäckerhefe

2 EL Zucker

2 EL Butter

1 Ei

50 ml Milch

Abrieb von 1/2 Bioorange

Traditionelle Beilage:

100g Graumohn

100g Butter

50 g Staubzucker

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Kessel und lassen sie zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Schalten Sie die Maschine aus und entnehmen Sie den Knethaken. Klappen Sie die Maschine wieder zu, stellen Sie eine Temperatur von 40 Grad ein und lassen den Teig 35 Minuten bei Intervallrührstufe 3 gehen. Formen Sie aus dem Teig gleich große Kugeln. Mit einem Baumwolltuch abdecken und für 15 weitere Minuten gehen lassen.

Die aufgegangenen Teigknödel flach drücken. In die Mitte der Scheiben 1 EL Powidl setzen. Den Teig zusammenklappen, an den Rändern fest zusammendrücken und vorsichtig zu Knödeln formen. Die Knödel auf ein bemehltes Brett legen, mit dem Baumwolltuch abdecken und für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Dampfgareinsatz mit etwas Butter einreiben. Geben Sie 200 ml Wasser in den Kessel und setzen Sie den Dampfgareinsatz ein.

Stellen Sie eine Temperatur von 100 Grad und Intervallrührstufe 3 ein und geben den Spritzschutz auf den

Kessel. Die Knödel jetzt 10 Minuten dämpfen lassen.

Traditionelle Beilage: In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf verflüssigen. Staubzucker und Graumohn miteinander vermengen.

Kürbiskuchen mit Zimtfrosting



Rezept und Foto von Franziska Fischer

Zutaten:

4 Eier

300 g Zucker

180 g Öl

400 g Kürbispüree

270 g Mehl

2 Tl Zimt

1 Tl Salz

1 Packung Backpulver

Frosting:

200 g Frischkäse

90 g Butter
2 Tl Zimt
150g Puderzucker

Zubereitung:

Zuerst den Kürbis in Würfel schneiden(z.B. Würfelschneider oder Multizerkleinerer/Juliennescheibe). Danach mit etwas Wasser weichkochen und pürieren (z.B. Multi mit Messer oder Püreestab).

Ich habe einen grossen Kürbis verwendet und den Rest eingefroren. *(Tipp: Größere Menge machen und dann für Kürbisbrot, Kürbissuppe, Gnochi mit Kürbissauce etc. weiterverwenden)*

Eier mit dem Zucker weich schlagen (Flexielement). Öl dazu geben, weiterführen.

Gewürze und Kürbispüree beifügen.

Alles gut mischen.

Mehl unterheben.

In eine eingebuttrerte Auflaufform geben und bei 200 Grad Ober/Unterhitze 30 min backen, Stäbchenprobe.

Auskühlen lassen.

Das Frosting mischen und kalt stellen.

Auf den ausgekühlten Kuchenstreichen und mit einem feinen Kaffee servieren.

Schokoladen Torte Sachertorte – Variationen



Foto und Rezept von Manfred Cuntz/Teig ist aus dem Sacher Kochbuch/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Manfred Cuntz getestet und für gut befunden

Zutaten:

Teig:

140 g Butter

110 g Staubzucker

Vanillezucker

6 Eidotter

130 g Zartbitterkuvertüre (bei mir: 70%ige Callebaut

Kuvertüre(

6 Eiklar

110 g Kristallzucker

140 g Mehl

Marillenmarmelade

Glasur:

150 ml Schlagsahne

1 EL Vanillezucker

225 g Kuvertüre 70% und

60 g Butter

50 ml Milch

Zubereitung:

Teig

Die leichterwärmte Butter wird mit dem Staubzucker und

Vanillezucker schaumig gerührt (Profi-Patisserie Element oder Flexi-Rührer) , dann gibt man nach und nach die 6 Eidotter dazu und rührt mit dem Ballonschneebeesen auch die vorgewärmte Schokolade ein.

Jetzt wird der Schnee von 6 Eiklar geschlagen, mit dem Kristallzucker ganz steif ausgeschlagen (Ballonschneebeesen) und vorsichtig mit dem Kochlöffel (Unterhebe Rührelement) unter die obige Masse gerührt. Anschließend wird das Mehl ebenso vorsichtig mit der Masse verrührt (einmeliert (Unterhebe Rührelement)).

Zum Backen verwendet man eine einer Kasserolle ähnliche Tortenform von 22 bis 24 cm Durchmesser. Den Boden belegt man am besten mit einem Blatt Pergamentpapier. Nun füllt man die Masse in die Form und streicht sie glatt. Die Masse wird in einem vorgewärmten Backrohr bei mittlerer Hitze (ca. 170 Grad Celsius) gebacken; dabei läßt man die ersten 12 bis 15 Minuten die Backrohartür einen fingerbreiten Spalt offen, damit die Masse sich heben und ganz leicht wölben kann, aber sich noch keine Kruste bildet. Dann backt man die Torte bei geschlossenem Rohr eine Stunde lang aus. Ausgebacken ist sie, wenn sie einen leichten Fingerdruck ganz »leise« erwidert.

Nun stürzt man die Torte samt Form auf ein Sieb und läßt sie 20 Minuten auskühlen, dann stellt man sie wieder so, wie sie in der Form lag, und läßt sie ganz auskühlen. Erst nach dem völligen Auskühlen nimmt man die Torte aus der Form. Dazu wird die Torte mit einem dünnen kleinen Messer glatt vom Rand losgeschnitten, der Tortenboden und das angebackene Papier entfernt. Sie wird nun auf der Oberseite glattgeschnitten und wieder umgedreht. Der glatte Tortenboden wird mit geschmeidig verrührter, leichterwärmter Marillenmarmelade bestrichen. Zum Schluß die Torte mit der Glasur überziehen.



Fotos Manfred Cuntz

Glasur:

Schlagsahne mit Vanillezucker mit Flexi-Rührelement auf 110°C aufkochen.

Temperatur auf 0 und abschalten.

Kuvertüre und Butter zugeben. Rühren Stufe I bis alles aufgelöst.

Ich hab es laufen lassen bis 50°C

Milch zugeben und weiter rühren lassen bis eine glatte Masse entstanden ist.

Dann habe ich auf Intervallstufe II weiter laufen lassen bis ca. 30°C.

Glasur über den Kuchen laufen lassen.



Fotos Manfred Cuntz/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten Für 12 Portionen (26cm Springform)

Schokoladenbiskuit

8 Eier

Salz

260g Zucker

200 g Halbbitter-Kuvertüre (70%)

200g Butter

50g Puderzucker

200g Mehl

Überzug und Füllung

200g Halbbitter-Kuvertüre

220 ml Schlagsahne

40g Butter

110g Zucker

50g Crème double

30g Puderzucker

4cl brauner Rum

250g Marillenkönfitüre

50 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

1. Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz halbsteif schlagen (Ballonschneebeesen), dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Kuvertüre fein hacken, im heißen Wasserbad langsam schmelzen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Butter und Puderzucker schaumig rühren (Flexi). Eigelb nach und nach unterrühren. Dann die Kuvertüre unterrühren und anschließend ein Drittel des Eischnees unter die Buttermasse rühren. Restlichen Eischnee ebenfalls unterheben (Unterhebrührelement). Das Mehl nach und nach darübersieben und unterheben.

3. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Masse hineinfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen (Gas 1-2, Umluft 150 Grad). Den Tortenboden aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

4. Für den Schokoladenüberzug die Kuvertüre fein hacken (Trommelraffel). Die Sahne aufkochen, die Butter einrühren und die Hitze reduzieren. Die Kuvertüre hinzugeben und unter Rühren auflösen. 90 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, von der Kochstelle nehmen und die Crème double einrühren. Die Zuckermischung mit der Kuvertüre-Sahne-Mischung verrühren.

5. Den Puderzucker mit dem Rum und 20 ml Wasser aufkochen.

6. Den ausgekühlten Tortenboden im unteren Drittel einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Teil mit dem Rum-Zucker-Gemisch tränken und mit 150 g Aprikosenkonfitüre bestreichen, oberen Teil daraufsetzen. Restliche Konfitüre erhitzen und die Torte damit dünn bestreichen.

7. Den Schokoladenüberzug mit einer Suppenkelle gleichmäßig über die Torte gießen, im Kühlschrank fest werden lassen. Die weiße Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, in einen Papierspritzbeutel geben und das Wort "Sacher" auf die Torte spritzen.

3. Bild und Rezept von Daniela Huemer



Zutaten:

210g zimmerwarme Butter
175g Staubzucker
1Pkg. Vanillezucker
9 Eidotter
9 Eiklar
200g dunkle Schokolade
175g Kristallzucker
210g glattes Mehl
50g Backkakao

Marillenmarmelade zum Füllen und bestreichen

Glasur:

200g Kristallzucker
125g Wasser
150g dunkle Schokolade

Zubereitung:

Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren, die

Eidotter nach und nach langsam einrühren und dickschaumig schlagen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, etwas auskühlen lassen und unterrühren.

Die Eiklar steif schlagen, dabei den Kristallzucker langsam einrieseln lassen und zu einem schnittfesten, glänzenden Schnee weiterschlagen.

Den Schnee auf die Dottermasse häufen, das Mehl und den Kakao darüber sieben und vorsichtig vermengen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter und Mehl bestreichen. Die Teigmasse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170° 55-60 Minuten backen.

Die Torte auf einem Gitter auskühlen lassen, den oberen knusrig gebackenen Teil entfernen. Die Torte einmal halbieren und mit Marmelade bestreichen. Die Torte wieder zusammensetzen, auch außen ganz dünn bestreichen und antrocknen lassen.

Für die Glasur Zucker und Wasser 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, leicht auskühlen lassen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und nach und nach mit der Zuckerlösung vermischen.

Die lippenwarme Glasur in einem Guss über die Torte gießen mit einer Palette rasch glatt streichen.

Mindestens 1 Stunde kalt stellen.