

Krokantis

Diese leckeren Krokant-Plätzchen sind eine Eigenkreation von Spitzenkoch Alexander Huber und sind schnell und einfach selbst zu Backen.

Zutaten
40 Portionen

90 g Byodo Back-Öl Klassik
120 g Puderzucker
1 Prise Byodo Meersalz
10 g Vanillezucker
1 Ei
150 g Mehl
45 g Haselnuss- oder Walnusskrokant
80 g Himbeermarmelade
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Ei schaumig schlagen. Langsam das Back-Öl einrühren bis sich eine Mayonnaisenartige Masse bildet. Anschließend Mehl und Haselnuss- oder Walnusskrokant unterheben.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech kleine Halbkugeln spritzen. Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten hell backen.

Schließlich jeweils zwei Halbkugeln mit etwas Himbeermarmelade zusammenkleben und die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Wenn Sie keinen großen Aufsatz für Ihren Spritzbeutel haben, können Sie diesen auch ganz weglassen und die Krokantis durch die normale Öffnung des Beutels aufspritzen.