

# Heidelbeer-Taschen

etwa 12 Stk.



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Teig:**

4 Eier  
80 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
Dr. Oetker Backpulver  
100 g Mehl

**Füllung:**

1 Beutel Dr. Oetker Crème  
Pâtisserie  
2.5 dl Milch  
1.5 dl Rahm  
250 g Heidelbeeren

**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen. Ausstecher, rund (Ø 10 cm).  
Spritzsack mit mittlerer Sterntülle.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**2 Teig:**

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker und der geriebenen Zitronenschale zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen. Das Eiweiss mit dem Salz und Backpulver steif schlagen. Mehl und Eischnee lagenweise auf die Eigelbmasse geben und mit einem Gummischaber sorgfältig mischen. Auf dem Backpapier ca. 1 cm dick ausstreichen. Im vorgeheizten Ofen während ca. 8 -10 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**Rille: mittlere Rille**

**Backzeit: etwa 8 - 10 Minuten**



Herausnehmen und auf ein Backpapier stürzen. Das mitgebackene Backpapier sofort entfernen. Mit dem Ausstecher 12 Biskuits ausstechen.

**3 Füllung:**

Die Crème Pâtisserie nach Packungsanleitung zubereiten. Den Rahm steif schlagen und unter die Crème mischen. In den Spritzsack geben und auf jedem Biskuit auf einer Hälfte verteilen. Mit den Heidelbeeren belegen und der nicht gefüllten Biskuithälfte leicht zudecken.

