

Backen

Martina Schäfer

Mittwoch, 19.11.2025

Engländer, Nusshäufchen und Schokoladen-Schaumringe aus einem Plätzchenteig (Grundrezept)

Zutaten

Für das Grundrezept:

2 Eiweiß
0,5 TL Zitronensaft
120 g feinsten Zucker

Für die Engländer:

170 g Mandelstifte
1 TL Zucker
75 g weiße Schokolade
1 Prise Zimt
50 g gemahlene Mandeln
Kuvertüre (bei Bedarf)
Mandelstifte (bei Bedarf)

Für die Nußhäufchen:

50 g Zucker
200 g gemahlene Mandeln
6-8 Tropfen Bittermandelöl

Für die Schokoladen-Schaumringe:

125 g Bitterschokolade
1 Vanilleschote
40 g gemahlene Pistazien
60 g gemahlene Mandeln
Kuvertüre (bei Bedarf)
gehackte Pistazien (bei Bedarf)

Zubereitung

- 1. Für den Grundteig** Eiweiße und Zitronensaft mit dem Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Nach und nach den Zucker zufügen. So lange auf niedrigster Stufe weiterschlagen, bis der Eischnee feste Spitzen und ein Messerschnitt sichtbar bleibt.
- 2. Für die Engländer:** Mandelstifte mit 1 TL Zucker in einer Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen. Die weiße Schokolade grob hacken und zusammen mit Zimt und gemahlene Mandeln unter den Grundteig heben und mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Kühl stellen und gut trocknen lassen. Dann bei 150 Grad für 20 Minuten bei Umluftbacken. Nach Bedarf mit Kuvertüre und Mandelstiften verzieren.
- 3. Für die Nußhäufchen:** Zucker, gemahlene Mandeln und Bittermandelöl unter den Grundteig mischen. Teig in einen Spritzbeutel füllen und haselnussgroße Tupfer mit Abstand auf Backpapier spritzen. Bei Zimmertemperatur 1 Stunde stehen lassen. Dann 30 Minuten bei 150 Grad Umluftbacken. Nach Bedarf mit Puderzucker bestäuben.
- 4. Für die Schokoladen-Schaumringe:** Bitterschokolade reiben und mit dem Mark einer Vanilleschote, gemahlene Pistazien, gemahlene Mandeln mischen und esslöffelweise unter den Grundteig heben. Mit einem Spritzbeutel Kringel auf ein Backblech spritzen, kurz stehen lassen und bei 150 Grad 20-25 Minuten bei Umluftbacken. Nach dem Auskühlen nach Wunsch mit Kuvertüre und gehackten Pistazien verzieren.