



Rezept für Plätzchen mit Logo-oder Foto-Oblate 3 cm Ø

500 g Mehl 405

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Schale einer Zitrone

2 Tropfen Zitronenaroma

2 Eier

250 g Margarine

ohne Backpulver, damit sie schön flach bleiben

Kekse ausstechen und die Oblaten mit Wasser von hinten einsprühen/einpinseln, Oblate auflegen und mit Krepp-Papier leicht festdrücken, mit der Oblatenseite auf Backfolie ablegen, sonst klebt sie nicht am Keks. Backen bei ca. 155 Grad zwischen 9 - 11 min, nicht zu braun!

Rezept für eine traditionelle Buttercreme-Torte

Biskuitteig:

4 Eier

2 Eßlöffel Wasser

Vanillezucker

150 g Zucker

abgeriebene Zitronenschale

75 g Speisestärke

75 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

Eier, Zucker, Gewürze schaumig schlagen, restliche Zutaten dazu geben und in entsprechend vorbereitete Springform füllen, bei 175 Grad ca. 25 min backen, auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen und 2 x durchschneiden

Buttercreme

½ l Milch

1 Pck. Vanillepudding-Pulver

100 g Zucker

250 g Butter

Pudding nach Vorschrift kochen und abkühlen, dabei rühren. Die Butter schaumig schlagen und in den abgekühlten Pudding löffelweise unterrühren ...

Torte zusammensetzen

1. Biskuitboden

darauf Buttercreme ggf. mit 2 Eßlöffeln Kakao variiert oder mit Ananasstücken

2. Biskuitboden

Buttercreme (schön glatt streichen)

Zuckerdruckbogen (leicht andrücken) (nirgends feucht werden lassen, Farben verlaufen dann)

Ränder verzieren mit restlicher Creme und Mandeln oder Ananas