

## Dobosdeckel

### Zutaten

270 g	Butter
55 g	Kristallzucker
9 g	vanillezucker
180 g	Eigelb
270 g	Eiweiß
180 g	Kristallzucker
180 g	Weizenmehl

Weiteres  
Salz

### Arbeitsbeschreibung

1. Backrohr auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Bleche befetten, stauben und 9 Kreise mit Hilfe eines Tortenrings markieren.
3. Material abwiegen, Mehl auf ein Blatt Backpapier sieben, Eier trennen.
4. Butter in kleine Stücke schneiden und in einem Schneekessel über dem Wasserbad ca. die Hälfte schmelzen lassen. Die halbgeschmolzene Butter mit dem kristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, zum Schluss die Dotter nach und nach einrühren.
5. Anschließend Eiweiß, Prise Salz und Kristallzucker zu Schnee schlagen (schmierig ausschlagen).
6. Der Eischnee wird behutsam mit einem Kochlöffel unter Buttermasse gehoben, Masse mit einer Teigkarte zusammenputzen, anschließend das Mehl langsam einrieseln lassen und unter die Masse heben.
7. Die Masse auf die vorbereiteten Bleche streichen und bei ca. 200°C nach Sicht backen.
8. Gleich nach dem Backen die Tortenränder mit einem Tortenring abgleichen.