Chilenische Empolvados



Luftiges Gebäck mit Karamellfüllung

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 10 min

ZUTATEN

- 6 Eier (Zimmertemperatur)
- 6 EL Zucker
- 4 EL Mehl
- 3 EL Kartoffelstärke
- 2 TL Backpulver
- Puderzucker zum Bestäuben
- 1 Dose Kondesmilch, gesüßt (z. B. Milchmädchen)

ZUBEREITUNG

1. Die Dose Kondensmilch in einen Topf mit kochendem Wasser geben und ca. 2 Stunden köcheln lassen. Dabei immer darauf achten, dass die Dose komplett mit Wasser bedeckt ist! Anschließend die Dose aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen. Das kann man auch am Vortag schon machen. Je länger ihr die Dose köcheln lasst, je dicker und dunkler wird die Karamellmasse.
2. Den Backofen auf 180 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Die Eier trennen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Der Eischnee sollte richtig schön glänzen (dauert ca. 5 Minuten).
5. Die Eigelbe mit einer Gabel kurz aufschlagen, zum Eischnee geben und kurz unterrühren.
6. Mehl, Kartoffelstärke und Backpulver mischen und auf die Eimasse sieben. Mit einem Kuchenspatel vorsichtig unterheben.
7. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und mit Abstand möglichst gleichgroße Tupfen aufspritzen (ca. 4-5 cm Ø).
8. Für ca. 10-12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
9. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
10. Anschließend immer ein Gebäck auf der Backfläche mit Karamellcreme bestreichen und ein weiteres mit der Backfläche aufsetzen.
11. Nun noch die Empolvados mit Puderzucker bestäuben oder darin Wälzen.
12. Die restliche Karamellcreme hält sich in einem Glas mit Schraubverschluss für ca. 14 Tage im Kühlschrank und lässt sich super für Cupcakes, Torten o.ä. verwenden.