



Bem Casados

Alle Lola-Fans wissen jetzt bestimmt schon, worum es geht. Trotzdem: Hier gibt es endlich das vollständige Rezept für die leckeren Bem Casados, die Kekse, die Lola zusammen mit Tante Lisbeth für die Hochzeit ihrer Eltern vorbereitet.

Das brauchst du für ca. 150 Plätzchen:

6 Eier getrennt
6 gehäufte EL Zucker
250 g Kartoffelstärke
1 TL Backpulver
Butter zum Einfetten
Weizenmehl zum Bestäuben

Das brauchst du für die Füllung:

1 l Milch
230 g Zucker
6 Eigelb verquirlt
2 EL Speisestärke
1 TL Vanilleessenz
Zucker

So wird es gemacht:

Eiweiß zu Schnee schlagen, Eigelb unterziehen, Zucker zufügen und ebenfalls unterziehen, Kartoffelstärke und Backpulver zugeben und gut mischen. Ein Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Mit einem Teelöffel kleine Mengen vom Teig abstechen, und auf das Backblech setzen, dabei Raum zwischen den Keksen lassen – die Kekse wachsen nämlich beim Backen. Im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze (180 Grad) backen, bis die Unterseite goldgelb ist. Kekse sofort vom Backblech nehmen und abkühlen lassen.

So wird die Füllung gemacht:

Milch mit Zucker kochen, bis sie auf die Hälfte reduziert ist. Eigelb zugeben und verrühren. Die Füllung durch ein Sieb streichen. Speisestärke zufügen und erneut erhitzen, bis die Masse andickt. Vanilleessenz unterrühren, Topf vom Herd nehmen und erkalten lassen. Die Kekse mit der Creme füllen und in Zucker wenden.

**Viel Spaß beim Backen,
Verzieren und Genießen!**

