



Herbstblatt Tuiles

Als Vorlage für die Blätter habe ich mir Muster von [dieser](#) und [dieser Website](#) in gewünschter Größe ausgedruckt. Natürlich kann man die Blätter auch aus freier Hand malen.

Teig

- 35 g weiche Butter
- 30 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- 35 g Mehl
- ca. ½ Tl Kakao
- Lebensmittelfarbe nach Wunsch

Butter und Puderzucker glatt rühren. Das Eiweiß hinzufügen, verrühren und anschließend das Mehl einarbeiten, bis ein pastenartiger Teig entsteht. Nicht zu lange rühren, der Teig soll nicht luftig werden. Einen Esslöffel Teig separat mit etwas Kakao verrühren. Den Schokoteig in einen kleinen Einmalspritzbeutel füllen und bei Raumtemperatur beiseite legen. Den restlichen Teig nach Wunsch aufteilen und einfärben. Ebenfalls in Spritzbeutel füllen und eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Backpapier in ca. 10 cm breite Streifen schneiden. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen.

Das gewünschte, ausgedruckte Muster unter das Backpapier schieben. Eine kleine(!) Spitze des mit teiggefüllten Spritzbeckels abschneiden und die Konturen des Blattes nachzeichnen. Anschließend die Flächen nicht zu dick ausfüllen. Den Teig mit der Spitze eines kleinen Messers vorsichtig möglichst gleichmäßig verteilen. Der Teig sollte nicht dicker als 1 mm sein. Von dem mit Kakaoteig gefüllten Spritzbeutel eine winzige Spitze abschneiden und die Blattadern und den Blattstiel damit spritzen. Dabei die Spritzbeutelspitze ½ cm über dem Blatt halten und die Teiglinien aufspritzen, als würde man einen Faden auflegen.

Auf diese Weise immer 3-4 Blätter vorbereiten und sie dann ca. 8 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis sich die Ränder der Blätter leicht bräunen. Bitte ein Auge darauf haben! Die Zeiten können je nach Backofen variieren! Danach den Backpapierstreifen mit den Tuiles sogleich z.B. in ein Baguetteblech¹ legen, da sie sich im heißem Zustand noch formen lassen. So entsteht eine gekrümmte natürliche Blattform. Abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.