

Ravioli - Süße

Kategorien: Nudeln, Dessert, Nachspeise

Zutaten für: 40 Personen

150	Gramm	Feine Speisestärke
350	Gramm	Mehl
1		Ei
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Jodsalz
2	Essl.	Zitronensaft
250	Gramm	Butter oder Margarine

FÜR DIE FÜLLUNG

1		Eiweiss
100	Gramm	Zucker
1	Essl.	Zitronensaft
1		Zitrone unbehandelt Abgeriebene Schale
100	Gramm	Pistazienkerne Gemahlen

ZUM BESTREICHEN

1		Eigelb mit Wasser Verrührt
---	--	-------------------------------

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Feine Speisestärke und Mehl in eine Schüssel geben. Ei, Zucker, Jodsalz, Zitronensaft und das weiche Fett daraufgeben. Alles mit einem Handrührgerät auf niedriger Schaltstufe verkneten und den Teig kaltstellen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und quadratische Plätzchen von 5cm Seitenlänge ausschneiden.

Für die Füllung Eiweiss steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Zitronensaft und -schale sowie Pistazien dazugeben und vorsichtig daruntergeben. Die Füllung auf die Hälfte der Plätzchen geben, mit den anderen Plätzchen abdecken. Die Teigränder mit einer Gabel zusammendrücken.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen (E:225oC/G:Stufe 4) etwa 10 Minuten backen.