

Cigarettes - Parisiennes - Profi

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

0,35	kg	Eiweiss
0,4	kg	Staubzucker
0,2	kg	Weissmehl
0,2	kg	Butter
= 1.150 kg Gesamtgewicht		

Anleitung:

Eiweiss und Zucker leicht aufschlagen. Mehl einmehlieren, aufgelöste Butter daruntermischen (bei starkem Mehl ein wenig Milch begeben). Mit glatter Tülle Tupfen auf mit Butter bestrichenes Blech dressieren. Etwas breitklopfen und backen. Sofort nach dem Backen mit Holzstäbchen aufrollen

Backtemperatur: 200-210 °C