

Croquette - Suisse - Prof.

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

0,9	kg	Weissmehl
0,6	kg	Butter
0,45	kg	Staubzucker
0,15	kg	Vollei
10	Gramm	Zitronenraps
0,3	kg	Mandeln geschält
0,3	kg	Kirschen zweifarbig (kandierte)
		= 2.710 kg Gesamtgewicht

FÜR DEN HAUSGEBRAUCH MAX. JEWEILS 1/3 DER ZUTATEN

Anleitung:

Butter und Puderzucker durcharbeiten, Eier begeben und gut vermischen. Mehl begeben und zu einem Teig kneten. Mandeln und Kirschen begeben und durchhacken. Mittels Stäben zu viereckigen Stangen (3x3 cm) drücken. Anziehen lassen, in 5 bis 6 mm dicke Scheiben schneiden, auf Bleche absetzen und backen.

Backtemperatur: 200-210 °C