

Flammende - Herzen.

Kategorien: Plätzchen, Profi, Dauergebäck, Spritzgebäck, Eigen
Zutaten für: 1 Rezept

HAUSHALTSMENGE

SCHAUMIG SCHLAGEN

450	Gramm	Butter/Margariene
1		Ei
1		Eigelb
200	Gramm	Staubzucker
		Salz,Zitrone,Vanille
		Untermehlieren
100	Gramm	Weizenpuder
500	Gramm	Mehl

GROSSE MENGE !

SCHAUMIG SCHLAGEN

900	Gramm	Butter oder Margariene
3		Eier
400	Gramm	Staubzucker
		(schaumig schlagen)
		Salz
		Zitrone
		Vanille

UNTERMEHLIEREN

200	Gramm	Weizenpuder
1	kg	Mehl

Anleitung:

Nach dem schaumig schlagen der ersten Zutaten das Mehl mit dem Weizenpuder gesiebt mit einem Kochlöffel untermehlieren.

Achtung Masse nicht zu sehr schaumig schlagen,Gebäck ist nach dem Backen zu Mürbe und fällt auseinander.Mit Spritzbeutel Sterntülle Nr. 7 auf gefettetes und bemehltes Blech, oder auf Backtrennpapier Taunenbaum -Form 6-7 cm Hoch und unten 4-5 cm Breit aufspritzen. Nach dem backen eine Backseite mit Aprikosenmarmelade bestreichen/ bespritzen und mit einen Teil auch Backseite ohne Marmelade zusammensetzen. An den 2 Längsseiten in Schokolade tunken.