

Harlequin (Richemont)Prof.

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Weissmehl	
0,7	kg	Butter	
0,4	kg	Staubzucker	
0,1	kg	Vollei	
0,025		Eigelb	
10	Gramm	Zitronenraps	
		= 2.235 kg	Gesamtgewicht

FÜR PRIVAT MAX. 1/4 DER ZUTATEN NEHMEN.

Anleitung:

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten und anziehen lassen.
Runde, 3 mm dicke, Bödeli ausstechen und backen. Mit Aprikosenmarmelade zusammesetzen. Dekor: Die Oberfläche zur Hälfte mit gewöhnlicher und rot gefärbter, aufgekochter Aprikosenmarmelade überziehen. Danach in verdünntem, weissen Fondant tunken und kurz im Ofen antrocknen lassen.

Backtemperatur: 200-210 °C