

Mandel - Tuiles Prof.(Ch)

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

0,45	kg	Eiweiss
0,2	kg	Zucker
		Zu Eischnee schlagen
1	kg	Mandeln gehobelt
1/2	kg	Zucker
0,16	Stück	Zitronen (gerieben und Saft)
1/4	kg	Weissmehl
		= 2.560 kg Gesamtgewicht

ZUTATENMENGE FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BITTE ANPASSEN

Anleitung:

Mandeln, Zucker, Mehl, Zitronenraps mischen. Den Schnee darunterziehen und kleine Häufchen auf geschmiertes oder gewachstes Blech dressieren. Mit der Gabel flachdrücken. Solange noch heiss in Känelform absetzen

Backtemperatur: 200 °C