

Militares (Maisplätzchen).

Zutaten für: 60 Portionen

150	Gramm	Mehl
150	Gramm	Maismehl (Polenta)
1/2	Teel.	Backpulver
175	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Teel.	Zimt
100	Gramm	Schmalz
100	Gramm	Butter
3		Eigelb

FÜR DAS BAISER

3		Eiweiß
50	Gramm	Puderzucker
		Zum Verzieren
		Mandeln oder Pinienkerne

Anleitung:

Diese Plätzchen sehen sehr dekorativ aus und sind mürbe und knusprig zugleich - köstlich zu einem Kaffee als Abschluss des Essens! Wer nicht mit dem Spritzbeutel hantieren möchte: Teig wie beschrieben vorbereiten, ausrollen, dekorative Formen ausstechen, Plätzchen in Zimtzucker wälzen und dann backen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten Garzeit: 20 Minuten ... Alle Teig-Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, eine Stunde kaltstellen, dünn ausrollen und kleine Kreise ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech legen. Ofen auf 170 Grad vorheizen. Eiweiß und Puderzucker zu steifem Baiser schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und auf jedes Plätzchen eine "Rosette" spritzen, je einen Pinienkern oder eine Mandel auflegen. Plätzchen etwa 20 Minuten im Ofen hellbraun backen. Erst vollständig abgekühlt in Dosen packen.