

Nero Prof.

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

3/4	kg	Butter
0,45	kg	Staubzucker
0,3	kg	Vollei
0,9	kg	Weissmehl
0,15	kg	Cacao-Block
= 2.550 kg Gesamtgewicht		

Anleitung:

Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Später Eier beigeben, aufgelösten Kakao und Mehl einmellieren. Mit einem Dressiersack (Sternfülle), Rosetten auf Blech dressieren und danach backen. Wenn erkaltet, die Böden mit aufgekochter Aprikosenmarmelade bestreichen. Antrocknen lassen und mit Couverture überstreichen und kämmen.
Backtemperatur: 220 °C