

Ochsenäugli - Teig Prof.(Ch)

Kategorien: Plätzchen, Teig, Land, Schweiz, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Weissmehl
0,8	kg	Butter
0,4	kg	Staubzucker
0,1		Eigelb
10	Gramm	Zitronenraps
		= 2.310 kg Gesamtgewicht

Anleitung:

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten und anziehen lassen. 3 mm dick ausrollen. Mit der einen Hälfte des Teiges runde, 3 mm dicke, Bödeli ausstechen. Mit der anderen Hälfte Ringli ausstechen, und beide backen. Bödeli kehren und heisse Aprikosenmarmelade eindressieren, Ringli auflegen. Danach mit Puderzucker stauben.

Backtemperatur: 200-210 °C