

Odenwälder - Dreispitz Prof.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Kartoffel, Profi

Zutaten für: 40 Stück

		Von BERND SIEFERT AUS MICHELSTADT
		Konditor-Weltmeister
125	Gramm	Gekochte Kartoffeln (mehlig kochend)
60	Gramm	Butter
60	Gramm	Zucker
1		Ei (Größe M)
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
1		Vanilleschote, Mark davon
1	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
150	Gramm	Pflaumenmus
1		Eigelb (Ei: Größe M)
2	Essl.	Milch
2	Essl.	Hagelzucker

Anleitung:

Vorbereitungszeit: 60 Minuten Backzeit:15 Minuten

Kalte Kartoffeln pellen, fein reiben. Mit Butter, Zucker, Ei, Mehl, Backpulver, Salz, Vanillemark und Zitronenschale zu einem glatten Teig verkneten. Teig 30 Minuten kalt stellen.

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

eig ca. 3 mm dick ausrollen, Kreise (6 cm Durchmesser) ausstechen. Auf jeden Kreis etwas Pflaumenmus aufstreichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Kreise jeweils an drei Seiten hochklappen. Teigseiten zu einem Dreispitz fest zusammendrücken.

Eigelb mit Milch verrühren. Plätzchen damit bepinseln, mit Hagelzucker bestreuen. Im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) in ca.15 Minuten goldgelb backen.