

# Odenwälder Dreispitz Gef.

Kategorien: Plätzen, Gefllt, Gemüse

Zutaten für: 40 Stück

## EIN SEHR LECKERES PLTZCHENREZEPT AUS KARTOFFELTE

125	Gramm	Kartoffel(n), gekochte (mehlige)
60	Gramm	Butter
60	Gramm	Zucker
1		Ei(er)
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
1		Vanilleschote(n), (das Mark davon)
1	Teel.	Zitronenschale, abgeriebene

## FLLUNG

150	Gramm	Pflaumenmus
-----	-------	-------------

## GARNITUR

1		Eigelb
2	Essl.	Milch
2	Essl.	Hagelzucker

### Anleitung:

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

Ofen auf 175°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Teig ca. 3 mm dick ausrollen. Kreise (6 cm Durchmesser - Weinglas!) ausstechen und auf das Backblech legen. 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. Plätzen damit bepinseln, mit Hagelzucker bestreuen. Im Ofen ca 12 Minuten goldgelb backen.