

Palets de Dames Prof.

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

0,3	kg	Staubzucker
0,4	kg	Weissmehl
0,1	kg	Fecule
0,4	kg	Rahm
0,2	kg	Milch
0,3	kg	Eiweiss
0,1	kg	Zucker
		Kg Vanille
		= 1.800 kg Gesamtgewicht

ACHTUNG, REZEPTGRÖSSE F.D. HAUSGEBRAUCH ANPASSEN!

Anleitung:

Puderzucker, Mehl, Stärkemehl mischen. Mit Rahm und Milch anrühren. Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen und in die angerührte Masse geben. Mit glatte Tülle Tupfen auf geschmiertes, leicht bestaubtes Blech dressieren und backen.

Backtemperatur: 200-210 °C