

Pertikus - Prof.

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz, Prof

Zutaten für: 1 Rezept

0,6	kg	Butter
0,45	kg	Zucker
0,45	kg	Haselnüsse gemahlen
75	Gramm	Eiweiss
0,6	kg	Weissmehl
		Vanille
		Zimt gemahlen
		Muscatnuss gemahlen
		= 2.175 kg Gesamtgewicht

ACHTUNG REZEPTMENGE F.D.HAUSGEBR.ANKLEICHEN !

Anleitung:

Butter, Zucker und Haselnüsse schaumig rühren. Eiweiss beigeben und das Mehl einmelieren. Mit Sterntülle Gipfeli auf ein Blech dressieren und backen. Wenn die Gipfeli noch heiss sind mit Puderzucker stauben. Wahlweise mit Himbeermarmelade füllen.

Backtemperatur: 200-210 °C