

Studenten - Küsse Prof.

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz, Pofi

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	kg	Butter
0,4	kg	Staubzucker
0,3	kg	Vollei
0,15		Eigelb
0,7	kg	Weissmehl
		Vanille
		= 2,05 kg Gesamtgewicht

Anleitung:

Butter und Puderzucker schaumig rühren. Später Eier beigeben und das Mehl einmellieren. Mit dem Dressiersack runde Tupfen auf die Bleche dressieren. Mit weissen, mittelfeinen, gehobeleiten Mandeln überstreuen und im Ofen backen. Wenn noch heiss mit dem Puderzucker stauben. Danach mit Himbeermarmelade füllen. Neues Rezeptgewicht: kg Backtemperatur: 200-210 °C