Tarragoner Prof.

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

0,45	kg	Butter
3/4	kg	Mandelbackmasse
0,6		Eigelb
3/4	kg	Weissmehl
		Kg Vanille
		Kg Zitronenraps
		= 2.550 kg Gesamtgewicht

REZEPT BITTE FÜR DEN HAUSGEBRAUCH ANPASSEN !

Anleitung:

Die Butter mit der Mandelmasse schaumig rühren. Eigelb begeben und das Mehl einmelieren. Mit einem Dressiersack (Sterntülle) tropfenförmig auf ein Blech dressieren und backen. Wahlweise mit Apriskosenmarmelade zusammensetzen. Die Spitzen in Couverture tunken.

Backtemperatur: 220 °C