

Wiener - Waffel Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Eigen.Österreich

Zutaten für: 1 Rezept

450	Gramm	Butter
450	Gramm	Staubzucker
4		Eier
350	Gramm	Gem. Haselnüsse
		Zimt
		Vanille
1	kg	Mehl

ZITRONEN EIWEISSPRITZGLASUR

2	Eiweiß
1	Zitrone Saft
	Puderzucker

Anleitung:

(Mürbteig) bereiten, 2-3 Std. kalt stellen, dann 5-10 mm im Rechteck ausrollen. Auf das Backblech legen und bei 160°C ca 15 - 20 min im vorgeheizten Ofen backen, bis die Oberfläche leicht braun ist. Etwas abkühlen lassen und mit Zitroneneiweisspritzglasur ein Gitter aufspritzen, in beliebige Formen schneiden.

Eiweißspritzglasur: Eiweiß und Zitronensaft mit dem Handrührgerät leicht schaumig schlagen. Dann gesiebten Puderzucker pö a pö zugeben, bis die Masse fest aufgeschlagen ist und nicht mehr läuft. Dann mit einem Papiercornet gleichmäßige Linien (Abstand) aufspritzen, daß am Schluß Rauten auf der abgekühlten gebackenen Teigplatte zu sehen sind. Eventuell vor dem "darüber" spritzen warten bis die ersten Linien (schicht) etwas angetrocknet sind. Nun läßt man die Platte etwas antrocknen und schneidet mit einem scharfen großen Messer gleichmäßige Rechtecke 3x5cm. darauf achten, daß die Zuckerlinien beim schneiden nicht brechen. Also besser durchdrücken wie schneiden. Nach dem schneiden so stehen lassen oder umsetzen bis die Zuckerglasur ganz ausgetrocknet ist , dann verpacken.