

Zimtblätter Prof.(Ch)

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Weissmehl
0,6	kg	Butter
0,6	kg	Staubzucker
0,6	kg	Haselnüsse gemahlen
1/4	kg	Vollei
10	Gramm	Zimt gemahlen
10	Gramm	Zitronenraps
= 3.070 kg Gesamtgewicht		

Anleitung:

Butter, Puderzucker und Haselnüsse durcharbeiten, Eier begeben und gut vermischen. Mehl begeben und zu einem Teig kneten. Abstehen lassen, 4 mm dick ausrollen, blattförmig ausstechen, einkerben und backen. Wenn erkaltet, in Couverture tunken.

Backtemperatur: 210-220 °C