

Herren - Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

		Für den Teig
250	Gramm	Mehl
1		Ei (Größe M), getrennt
180	Gramm	Butter
2-3	Essl.	Wasser
2-3	Essl.	Zucker
3-4	Essl.	Kakao
		Für die Füllung:
250	Gramm	Gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
160	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Gemahlener Zimt
1/8	Ltr.	Weißwein

Anleitung:

Zubereitung: Aus den Teigzutaten einen Knetteig zubereiten. Aus den Zutaten für die Füllung eine streichbare Masse herstellen. Den Teig zu zwei Platten auswalken, eine Platte mit der Füllung bestreichen. Die zweite Platte darauf legen und mit dem Welcherholz leicht andrücken. Das Eigelb mit etwas Milch oder Wasser verrühren. Den Teig damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 175C ca. 25-30 Minuten backen. Während des Backens evtl. mit einem flachen Messer Teig plattdrücken, falls dieser Blasen oder Wellen schlägt.. Nach dem Backen in kleine Quadrate schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07