

Weihnachtsplaetzchen

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

3		Eier
250	Gramm	Butter
2		Eigelb
250	Gramm	Zucker (ich nehme 200g)
2	Pack.	Vanillinzucker
500		Gesiebtetes Mehl
2	Essl.	Kondensmilch
3		???

Anleitung:

Eier hartkochen, Eigelb durch ein Haarsieb streichen, mit Butter, 1 Rohen Eigelb, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Mehl unterkneten. 1-2 Stunden kaltstellen. Auf bemehltem Backbrett 1/2 cm dick auswallen, mit Foermchen ausstechen, auf gefettetem Blech legen. 1 Eigelb mit der Kondensmilch verrühren und die Plaetzchen bestreichen. Backofen auf 175 Grad vorheizen, ca. 18 Minuten. Bei mir reichten 18 Minuten nicht eher, wohl das doppelte. Selber ausprobieren. Ausserdem riss der Teig ein wenig beim Ausrollen und deshalb habe ich ihn in Etappen ausgerollt, was etwas zeitaufwendiger ist. Vielleicht kann mir jemand einen Tip geben, warum er reisst. Manchmal soll man ja Flüssigkeit dazugeben, aber die ersten Plaetzchen waren so gut, dass ich den Teig nicht verfremden will und noch schlimmer als zu trockener Teig ist fuer mich ein zu klebriger. Nun, vielleicht hat ja jemand einen Tip.

Quelle:

RK von Konrad heizmann 25,02,04