

Pfaffenhuetchen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
300	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
4		Eigelb
1		Unbehandelten Zitrone Abgeriebene Schale

FUELLUNG

75	Gramm	Mandeln
1		Eiweiss
75	Gramm	Zucker

SONSTIGES

		Mehl zum Ausrollen
1		Eiweiss; zum Bestreichen
		Der Raender
1		Eigelb; zum Bestreichen

Anleitung:

Fuer den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf wenig Mehl 3 mm dick ausrollen und runde Plaetzchen (Durchmesser fuenf cm) ausstechen.

Fuer die Fuellung Mandeln ueberbruehen, abziehen und feinmahlen, Eiweiss und Zucker zu einer steifen Baisermasse schlagen, Mandeln unterheben.

Die Fuellung auf die Plaetzchen verteilen, die Raender mit Eiweiss bepinseln und diese ueber die Fuellung von drei Seiten her zusammenschlagen. Mit verruehrtem Eigelb bestreichen. Auf einem mit Backtrennpapier ausgelegtem oder eingefetteten Backblech im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Minuten goldgelb backen.

Ein Rezept ergibt ca. 65 Stueck.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,04