

Herrenplätzchen

Teig:

250 gr. Mehl

250 gr. Butter

½ Ei

½ Tasse saure Sahne

Guss:

2 Eiweiß

140 gr. Puderzucker

ca. 75 - 100 gr. Mandelblättchen

Mehl, Butter, Ei und Sahne zu einem Teig rasch verkneten und kühl stellen.

Teig ca. ½ cm dick ausrollen und Plätzchen (Ringe) ausstechen. Diese über Nacht kalt stellen.

Eiweiß steif schlagen und Puderzucker unterrühren. Plätzchen damit dick bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Auf ein nicht gefettetes Backblech setzen und bei mäßiger Hitze (ca. 160° C etwas 15-20 Minuten) backen.

Christine Ebert