



PRAGER PLÄTZCHEN

♥ Teig:

- 250 gr. Butter
- 375 gr. Mehl
- 1 EL Zucker
- 1 P. Vanillezucker

♥ Baiser:

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 250 gr. Zucker

Mandeln gehobelt oder gestiftet zum Verzieren

Alle Zutaten ♥ zu einem Teig kneten und ca. 30 Minuten kühl stellen. Dann den Teig 2-3 mm dick ausrollen und zu Rauten schneiden.



Das Eiweiß ♥ mit der Prise Salz zu Schnee schlagen, dann 250 gr. Zucker langsam dazugeben. Den Eischnee mit 2 Löffelchen (oder einem Spitzbeutel) auf die Rauten setzen. Mit den Mandeln verzieren und ab in den vorgeheizten Ofen. Bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

Abkühlen lassen und vorsichtig in eine Box schichten. Kühl und trocken lagern

