

Thüringens leckerstes Weihnachtsplätzchen



Plätzchen „Prager“

von Susanne aus Bad Langensalza

Zutaten:

Für den Teig:
375g Butter
125g Zucker
3 Eigelb
500g Mehl
1 Backpulver

Für das Baiser:
3 Eiweiß
250 Puderzucker

zusätzlich noch:
kleine Oblaten

Alle Zutaten werden zu einem Teig verarbeitet. Mit dem Fleischwolf (+Plätzcheneinsatz) wird der Teig zu Ringen verarbeitet. Diese werden auf kleine Oblaten gesetzt. Kühl stellen.

Die drei Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen, dabei nach und nach den Puderzucker unterrühren. Die Baisermasse wird mit Hilfe einer Tortenspritze in die Ringe gefüllt. Oben auf wird eine halbe Mandel gesetzt.

Die Plätzchen werden bei 180°C (Ober- und Unterhitze) goldgelb gebacken.