Zitronengras Tuiles



Zutaten

800 g

- 200 g geschmolzene Butter
- 200 g Eiweiß
- 200 g Mehl
- 200 g Puderzucker
- 100 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)

Zubereitung

Die Butter mit dem Zitronengras schmelzen und kurz ziehen lassen. Etwas abkühlen lassen. Alle Zutaten mischen, als letztes mit dem Mehl und kurz ruhen lassen. Den Ofen auf 165 Grad vorheizen und den Teig auf einer Silikonmatte mit der gewünschten Form und einer Palette verteilen. Die Plätzchen in 6 bis 7 Minuten goldbraun backen.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Zitronengraspüree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000