

Rezept

Wiener Herzoginnen-Plätzchen

Ein Rezept von Wiener Herzoginnen-Plätzchen, am 20.04.2024

Zutaten

4	Eiweiß		Salz
150 g	Zucker	1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
60 g	Butter	150 g	gemahlene Haselnusskerne
40 g	Mehl	80 g	Vollmilchschokolade
	Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 10)		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal, 7 g F, 2 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Rührbesen des Handrührgeräts fast steif schlagen. Nach und nach Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und zu einer festen Baisermasse schlagen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Haselnusskerne und Mehl mischen und unter die Baisermasse heben. Heiße Butter unterrühren.
2. Backofen auf 175° vorheizen, Backblech mit Backpapier oder -matte auslegen. Teig in einen Spritzbeutel füllen und für jedes Plätzchen etwas Teig in zwei bis drei Schwüngen wellenförmig von links nach rechts und zurück, dicht an dicht, aufs Blech spritzen. Die Plätzchen sollten 3 - 4 cm breit und 4 - 5 cm lang sein. Im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. hell backen. Erst auf dem Blech, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Schokolade in Stücke brechen und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit Schokolade bestreichen und sofort mit der Unterseite eines zweiten Plätzchens zusammenkleben. Schokolade fest werden lassen.