



# Rahmplätzchen

## **Zutaten:**

Teig: 500g Mehl,  $\frac{1}{4}$  l Sahne, 500g Butter, 2 Eigelb

Belag: 5 Eiweiß, 500g Puderzucker, 400g Mandelblättchen

## **Zubereitung:**

**Teig:** Mehl, Sahne, Butter und Eigelb zu einem Knetteig verarbeiten und ca. 30 Min. ruhen lassen.

Runde Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

**Belag:** Eiweiß steif schlagen. Puderzucker und Mandelblättchen unterheben., Häufchen auf die Plätzchen setzen und im vorgeheizten Backofen (E: 150°C) langsam backen.