Frischkäse Plätzchen

Für den Rührteig:

200 g Doppelrahm-Frischkäse
50 g weiche Butter
120 g Zucker
1 Pck.Vanillin-Zucker
3 Tropfen Bittermandel-Aroma
1 Eiweiß
50 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
200 g abgezogene, gemahlene Mandeln
1 TL Geriebene Zitronenschale
2–3 EL Puderzucker

Backzeit ca. 12 min bei 160 Grad im Heißluft Ofen.

Für den Teig Frischkäse und Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eiweiß unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit Mandeln und Zitronenschale in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teig mit einem Spritzbeutel auf Backbleche (mit Backpapier belegt) spritzen, dabei genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen. Teighäufchen mit Puderzucker bestäuben. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben.“

Nach dem erkalten nochmals mit Puderzucker bestäuben.