

Rahm-Galettes

150 g Butter

180 g Puderzucker

schaumig rühren

75 g Eiweiss

40 g Zucker

steif schlagen

210 g Mehl

absieben

75 g Rahm

alles miteinander melieren.

Ev. Zitronenraps



Dressiersack mit Lochtülle richten und Knöpfe auf Backpapier dressieren.

Mit Unter- und Oberhitze bei 180°C backen, bis die Ränder hellbraun sind (ca. 12 Min.).

Für **Katzenzüngli** dressiert man Stengeli. Nach dem Auskühlen mit Ganache füllen. Nach Belieben mit Schoggi filieren.

