

## ZITRONENGRAS TUILES



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Zitronengraspuree 450g

### ZUTATEN

800  
g



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

### 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.