

Mandelgebäck

Zutaten | 4 Portionen

175 g	Mandeln
250 g	Mehl
180 g	Zucker
1 TL	Backpulver
2 Pkg	Vanillezucker
1 Spritzer	Bittermandelaroma
	Salz
25 g	Butter
2	Eier

Zubereitungszeit: 30 Min., Kühlzeit: 30 Min., Backzeit: 25 Min.

Zubereitung:

- Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, in ein Sieb schütten, kalt abbrausen und häuten. Oder abgezogene Mandeln kaufen.
- Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde eindrücken, Butter und Eier hinein geben. Alle Zutaten gut miteinander verkneten.
- Die Mandeln ebenfalls unter den Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Teig in 6 Teile schneiden und diese jeweils zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen.
- Die Rollen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen und im Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten vorbacken.
- Die Rollen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen und dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Plätzchen mit der schnittfläche auf das Backblech legen und noch einmal bei gleicher Temperatur für ca. 10 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

Tipp:

Abgekühlt können die Plätzchen am besten in einer Blechdose aufbewahrt werden, damit sie nicht weich werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 305 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
747 kcal	52 g	57 g	8,1 g	157 mg