

Mandel-Pfefferkuchen-Plätzchen

Gebäck » Kekse

Zutaten (30 Stück)

- » 130g Mandeln
- » 120g Weizenmehl (Type 1050)
- » 1TL Backpulver
- » 20g Kakao
- » 1TL Pfefferkuchengewürz
- » 80g Butter/Margarine
- » 1 Ei(er)
- » 1-11/2EL Süßstoff (flüssig)
- » 3EL Mandelblättchen

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Ganze Mandeln fein mahlen. Mit Mehl, Backpulver, Kakao und Pfefferkuchengewürz mischen. Fett in Stückchen, Ei und Süßstoff zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30min kalt stellen.

2. Teig auf wenig Mehl ca. 4mm dick zu einem Quadrat ausrollen. Daraus mit einem Teigradchen 30 gleich große rechteckige Plätzchen ausradeln.

3. Mandelblättchen auf die Gewürzplätzchen streuen und andrücken. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 175°C 12-15min backen. Auskühlen lassen.

Nährwerte: 140kcal/E4g/F11g/KH6g pro Stück

angelegt am: 27.07.2003

Rezept-Nr: 538

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke