

Arabische - Mandelplätzchen

Kategorien: Plätzchen, Land, Arabien

Zutaten für: 50 Portionen

250	Gramm	Butter
200	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
250	Gramm	Speisestärke
1	Messersp.	Kardamom
50		Ganze Haselnüsse (ca. 200g)
		Backpapier für's Blech

Anleitung:

Die Butter mit der Hälfte des Zuckers, den Mandeln der Stärke und dem Kardamom zu einem Teig kneten. Daraus etwa 3 cm. dicke Rollen formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Blech mit Backpapier auslegen. Die Teigrollen in etwa 3 cm große Scheiben und daraus Kugeln formen. Mit einem Küchenmesser Rillen eindrücken und jeweils 1 Haselnuss obenauf setzen.

Mit etwas Abstand auf das Blech setzen. Die Plätzchen im Backofen 12-15 Minuten backen. Die fertigen Plätzchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit dem restlichen Puderzucker überstreuen