

Einfacher Plätzchenteig mit Mandeln

Kategorien: Teig, Mürbeteig, Grundrezept, Plätzchen

Zutaten für: 35 Portionen

150	Gramm	Mehl
150	Gramm	Mandeln gemahlen
1	Messersp.	Salz
100	Gramm	Zucker
1		Ei
175	Gramm	Butter
		Mehl (zum Arbeiten)
		Milch nach Bedarf

Anleitung:

1. Schritt Das Mehl in einer Schüssel mit den Mandeln, Salz, Zucker, Ei und der Butter in Stücken mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu Bröseln verarbeiten. Auf bemehlter Arbeitsfläche rasch glatt verkneten, nach Bedarf etwas Milch ergänzen, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Schritt Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Den Teig auf bemehlter Fläche 4-5 mm dünn auswellen und Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen 12-15 Minuten backen. Vorsichtig vom Blech nehmen und auskühlen lassen.