

Flämisches - Mandelgebäck

Kategorien: Plätzchen, Land, Flamen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
100	Gramm	Stärkemehl
100	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
250	Gramm	Margarine
125	Gramm	Abgezogene ganze Mandeln

Anleitung:

Mehl, Stärkemehl und Puderzucker auf ein Backbrett sieben und Gewürze, Fettflöckchen und die ganzen Mandeln darauf verteilen. Alle Zutaten miteinander vermischen und rasch verkneten. Aus dem Teig Stangen von 3 cm Dicke formen und 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend mit einem scharfen Messer etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden und ca. 20 Minuten backen.

Elektroherd: 190°C Heisluftherd: 170°C

Gasherd: Thermostat Stufe 3