

## Italienische - Mandelbrot (It)

Kategorien: Plätzchen, Dauergebäck, Land, Italien

Zutaten für: 70 Stück

250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
180	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
2	Essl.	Orangenlikör
		Abgeriebene Schale von
1		Unbehandelten Orange
25	Gramm	Weiche Butter/Margarine
2		Eier (Gr. M)
200	Gramm	Mandelkerne
		Mehl für die Arbeitsfläche
		Backpapier

### Anleitung:

1. Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Vanillin-Zucker, Likör, Orangenschale, Fett in Flöckchen und Eier mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt verkneten. Mandeln darunter kneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf wenig Mehl zu ca. 6 Rollen (ca. 3 cm Ø) formen. Mit Abstand aufs Blech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Rollen in ca. 1 cm dicke schräge Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche auf die Backbleche legen. Im heißen Backofen bei gleicher Temperatur 8-10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std. (Wartezeit 1 Std.)