

# Mandel-Honig-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 32 Portionen

400	Gramm	Mandeln (ganz)
140	Gramm	Honig (flüssig)

## Anleitung:

1. Schritt Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Mandeln in eine ungefettete Backform oder auf ein Blech geben und im Ofen 7-10 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind und gut duften. Zwischendurch ein- bis zweimal wenden. Zum Abkühlen auf einen Teller geben. Die Ofenhitze auf 120 °C reduzieren.
2. Schritt Die Hälfte der gerösteten Mandeln in der Küchenmaschine fein mahlen und in eine Schüssel geben. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und diese mit Öl bestreichen. Die restlichen ganzen Mandeln und den Honig zu den fein gemahlten Mandeln geben und alles miteinander vermengen.
3. Schritt Die Arbeitsfläche mit Pergamentpapier auslegen. Mit sauberen, nassen Händen die Mandelmasse zu einer Kugel formen. Halbieren und jede Hälfte weiter halbieren bis 32 gleiche Portionen entstanden sind.
4. Schritt Jede Portion etwas flach drücken, auf das vorbereitete Blech legen und im Ofen etwa 30 Minuten backen. Auf dem Blech vollständig auskühlen lassen - die Plätzchen sind danach weich. Die ausgekühlten Plätzchen servieren oder luftdicht verpackt maximal drei Tage aufbewahren.