

## Mandel-Orangen-Kardamom-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 28 Portionen

125	Gramm	Mandelstifte
125	Gramm	Mehl
2	Teel.	Kardamom (gemahlen)
1	Prise	Salz
100	Gramm	Butter (weich)
75	Gramm	Puderzucker
1		Eigelb
2	Teel.	Orangenschalen (abgerieben)
1/2	Teel.	Bittermandel-Aroma
28		Mandeln (ganz)
50	Gramm	Puderzucker

### Anleitung:

1. Schritt Backofen auf 175 °C vorheizen. Die 28 ganzen Mandeln auf ein ungefettetes Backblech geben und im Ofen 7-10 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind. Die Mandelstifte in der Küchenmaschine fein mahlen und beiseite stellen. In einer kleinen Schüssel das Mehl mit dem gemahlene Kardamom und dem Salz mischen. Ebenfalls beiseite stellen.
2. Schritt Die Butter in einer mittelgroßen Schüssel cremig schlagen. Nach und nach Puderzucker, Eigelb, Orangenschale und Mandelextrakt unterrühren. Die Mehlmischung und die gemahlene Mandeln dazugeben und vorsichtig verrühren. Zudecken und 30 Minuten kalt stellen.
3. Schritt Den gekühlten Teig esslöffelweise zu Kugeln formen und mit 2-3 cm Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Jeweils eine ganze Mandel hineindrücken. Im Ofen 15-18 Minuten backen, bis die Plätzchen auf der Unterseite leicht gebräunt sind. Auf einem Küchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.