

Mandelgebäck in Zucker Sirup(Sekerpare)(Tr)

Kategorien: Plätzchen, Land, Türkei

Zutaten für: 6 Portionen

180	Gramm	Zucker	1 Wasserglas
200	Gramm	Wasser	Wasserglas
1	Teel.	Zitronensaft	5 gr
1	Stück	Eier	50 gr
1	Essl.	Pudertzucker	5 gr
130	Gramm	Margarine	2/3 Wasserglas
250	Gramm	Mehl	2 ¼ Wassergläser
1/2	Teel.	Salz	1 gr
1/2	Teel.	Karbonat	1 gr
1/2	Teel.	Vanille	1 gr
2	Teel.	Zitronenschale	10 gr
1	Essl.	Mandeln (nicht gerieben)	15 gr

Anleitung:

Zucker und Wasser in einen Topf geben, 5 Min. sieden, Zitronensaft hinzufügen, Noch 1-2 mal sieden lassen und den Herd abstellen. Die Margarine zerlassen, kalt werden lassen, so daß es leicht hart wird. Das Ei in eine Schüssel schlagen, Pudertzucker hinzufügen, 5 Min aufschlagen. Die geschmolzene Margarine zugeben, 2-3 Min. aufschlagen. Mehl, Salz, Karbonate, geraspelte Zitronenschalen und Vanille miteinander vermischen, in die Mischung mit Ei nach und nach zugebend zu einem Teig.kneten. Den Teig in Nußgroße Stücke teilen, kugelförmig rollen. Die geschälten Mandeln in deren Mitte drücken. Auf ein Backblech mit Abständen von einer Fingerbreite legen. Im auf mittlere Hitze vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen, bis es gelb wird. Nachdem sie aus dem Ofen herausgenommen werden, mit kaltem Sirup übergießen. Kaltwerden lassen und danach auf einen Servierteller nehmen.