

Mandelrauten (Familienrezept)

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
150	Gramm	Marzipanrohmasse
3	Tropfen	Backöl Bittermandel
100	Gramm	Zucker
1		Eigelb
300	Gramm	Mehl
50	Gramm	Gemahlene Mandeln
1	Prise	Salz
1		Eiweiß
125	Gramm	Mandelplättchen
50	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Butter mit Zucker und Eigelb cremig rühren. Marzipan auf einer groben Reibe raspeln. Mehl gemahlene Mandeln, Backöl, Salz und Marzipan unterkneten. In Alufolie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Rauten ausrädeln. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit dem Eiweiß bestreichen und mit den Mandelplättchen dick belegen.

Bei 175 °C 15 Minuten backen. Die Rauten sollten leicht bräunlich sein. Auskühlen lassen und Puderzucker darüber sieben