

Nürnberger - Mandelnüsse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 60 Stück

250	Gramm	Mehl
200	Gramm	Fett
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
4		Eigelb
200	Gramm	Mandeln, gehackt
		Rote Marmelade

Anleitung:

250 g Mehl auf ein Backbrett sieben 200 g Fett in Flöckchen darübergeben eine Vertiefung in das Mehl drücken und 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eigelb und 50 g Mandeln, gehackt hineingeben Aus diesen Zutaten einen Teig kneten, kalt stellen. Kleine Kugeln formen und mit 2 Eigelb bepinseln 150 g Mandeln, grob gehackt über die Kugeln streuen In die Mitte eine Vertiefung drücken und rote Marmelade in kleinen Portionen daraufsetzen

Einschiebhöhe: Zur Mitte des Gasbackofens Thermostat: 4

Flammengröße: 1/2 der Vollflamme

Backzeit: 20 Minuten etwa