

Provencalische - Mandelplätzchen(Fr.)

Kategorien: Plätzchen, Land, Frankreich

Zutaten für: 25 Stück

5	Essl.	Aprikosenkonfitüre
200	Gramm	Zucker
200	Gramm	Geschälte gemahlene Mandeln
25		Runde Backoblaten (5 cm Durchmesser)
25		Mandelhälften geschält

Anleitung:

1. Drei Esslöffel der Konfitüre zusammen mit 3 EL Wasser leicht erwärmen. Den Zucker und die Mandeln zugeben und unter Rühren bei ganz schwacher Hitze zu einer kompakten Masse köcheln. Achtung : nicht anbrennen lassen! Etwas abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Oblaten auf einem Blech auslegen.
3. Die Mandelmasse mit zwei Teelöffeln auf die Oblaten setzen. Finger in kaltes Wasser tauchen und die Oberfläche der Plätzchen etwas glätten.
4. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 15 Minuten backen.
5. Mandelhälften mit der restlichen Konfitüre "aufkleben".
Zubereiten: etwa 20 Minuten - Backen: etwa 15 Minuten