

## Zigarren - Plätzchen.

Kategorien: Plätzchen, Hippen, Eisgebäck

Zutaten für: 45 Stück

20	Gramm	Mandelblättchen
125	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Zimt
50	ml	Weißer Traubensaft
50	Gramm	Lauwarme, geschmolzene Butter

### Anleitung:

Mandelblättchen fein hacken. Zucker, Mehl, Zimt und Traubensaft mit dem Handmixer glatt verrühren. Danach erst die Butter, dann die Mandeln unterrühren. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig mit einem Teelöffel in kleinen Häufchen mit etwa 15cm Abstand (beim Backen zerläuft der Teig hauchdünn) auf das Blech setzen. Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 9-10 Minuten goldbraun backen. Auf dem Blech etwa 2 Minuten abkühlen lassen, damit die Plätzchen etwas fest werden. Für die Zigarrenform die noch weichen Plätzchen um einen dicken Kochlöffelstiel wickeln und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tip: Die Enden In flüssige Temperierte Kuvertuere tauchen und anschließend in Hagelzucker. Auf Pergamentpapier absetzen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (ohne Backen und Warten) Ein Stück hat a. 29kcal.