

Mandel - Amarena - Schnecken

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 20 Stück

160	Gramm	Butter (zimmerwarm)
70	Gramm	Puderzucker
1/4	Teel.	Zimt
		Abger. Schale von 1 Orange
		Salz
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
1	Glas	Amarenakirschen (250 g EW)
75	Gramm	Rotes Johannisbeergelee
2	Teel.	Bindexfix (z. B. von Füllhorn)
		Oder Mehl
1		Eiweiß
50	Gramm	Gehackte Mandeln
25	Gramm	Hagelzucker
		Und etwas Zimt

Anleitung:

Fett, Puderzucker, Zimt, Orangenschale und 1 Pr. Salz mit den Knethaken glattarbeiten. Mehl und gem. Mandeln kurz unterkneten. Teig in Folie gewickelt mind. 3 Std. kalt stellen. Die Kirschen abtropfen lassen und fein hacken. Gelee erwärmen, mit dem Mehl/Bindexfix verrühren, die Kirschen darunter mischen. Danach abkühlen lassen. Den Teig in 2 Portionen auf je 1 gut bemehltes Backpapier auf 30 x 20 cm ausrollen. Die Kirschmasse auf die Stücke verteilen und mit Hilfe des Papiers fest aufrollen. 1/2 Std. in das Gefrierfach legen. Rollen mit Eiweiß bestreichen. Geh. Mandeln, Hagelzucker und Zimt mischen, die Rollen darin wälzen und die Mischung gut andrücken. In ca. 1 cm dicken Scheiben schneiden. Auf Bleche mit Backpapier setzen. Bei 180°C ca. 10-12 Min. backen (nicht dunkel werden lassen)