

Mandel - Plätzchen - Feine

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 20 Portionen

200	Gramm	Mandelmus (siehe "Mandelmus für Weihnachtskekse"
3	Essl.	Apfel-Birnen-Kraut (oder Agavendicksaft)
100	Gramm	Weizenvollkornmehl
1	Teel.	Zitronensaft
1	Prise	Salz

Anleitung:

Alle Zutaten zusammenkneten und 1 Std. kalt stellen, eine Rolle formen (Durchmesser ca. 3-4 cm) und schmale Scheiben abschneiden. Ein Blech mit Backpapier auslegen, Scheiben darauflegen und im vorgeheizten Rohr bei ca. 175 Grad 15min backen. Achtung- sie werden schnell dunkel!!

Variante: keine Scheiben schneiden sondern kleine Kugeln aus dem Teig formen